

sale&pepe

SALEPEPE.IT

APRILE 2025 - € 4,50

TORTA BACIATA
CON CHANTILLY, LAMPONI
E FRAGOLE

pag. 91

Buffet di Pasqua

Tutti intorno a una tavola
per un pranzo informale

Pasta fresca

Pappardelle e tagliolini hanno
il sapore di aromi e spezie

Agnello

In giro per il Mediterraneo
a scoprire nuove ricette

Un tocco di panna

Montata, unita a una crema o
a un impasto, è sempre irresistibile

Poste italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1, comma 1, CMP Milano Roserio -
Anno 38 - Mensile - Lussemburgo € 9,80 - Belgio € 9,40 - Corsica, Costa Azzurra,
Principato di Monaco € 8,80 - Svizzera francese € 10,20 - Svizzera italiana € 10,00 -
Svizzera tedesca € 10,20 - Germania € 10,90 - Portogallo € 8,50

Mens Sana Edizioni

IN EDICOLA IL 26 MARZO 2025



Scansiona il
codice QR e
scopri la Ruota
degli Aromi!



**UNISCITI A NOI IN
UN VIAGGIO CULINARIO.**



Sono Marlene®

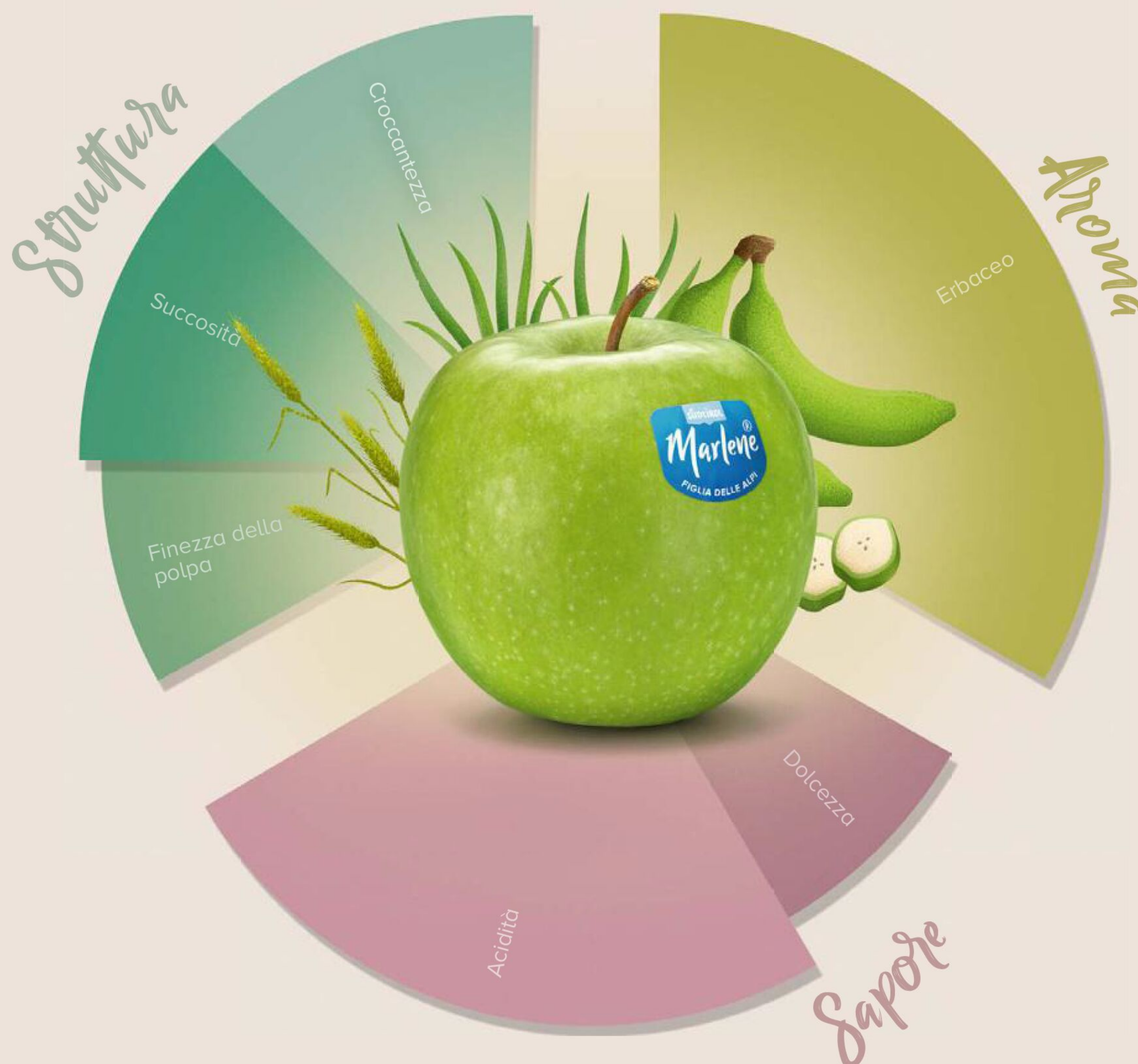
FIGLIA DELLE ALPI

marlene.it @marleneitalia f marlene

Marlene®

FIGLIA DELLE ALPI

SCOPRI TUTTE LE PRELIBATEZZE DI
MARLENE® CON LA RUOTA DEGLI AROMI.



GRANNY SMITH

Con la Ruota degli Aromi, sperimentiamo in modo del tutto nuovo la ricchezza di sapori delle varietà Marlene®!
Cosa ci dice la Ruota degli Aromi sulla Granny Smith? La consistenza di questa mela verde è caratterizzata da una polpa succosa e croccante. Il suo aroma rinfrescante è arricchito da profumi di erba fresca e delicate note di banana verde. Non ci resta che provarla!



Il gusto dell'eccellenza dal 1906



Da 6 generazioni, siamo coltivatori di olivi e produttori di Olio Extra Vergine di Oliva in Sicilia. Oli Evo unici, estratti da cultivar autoctone, con tecnologie innovative e passione antica, vincitori di oltre 700 premi nell'ultimo ventennio.

Entra nel nostro frantoio, scopri frantoicutrera.it



Nelle foto: scialatielli alla maggiorana con gamberi e fave dal servizio "Pasta fresca aromatizzata" (pagina 12); la terrazza dell'hotel ristorante Il Verbano (pag. 106) e il carré in crosta di sale alla lavanda dal servizio "Agnello mediterraneo" (pagina 46).



Sommario

aprile

9 Storie di cucina

Vent'anni con voi

Un saluto da Laura Maragliano che assume un nuovo ruolo, per un Sale&Pepe ancora più importante

12 Passioni

Pasta fresca aromatizzata

Pappardelle o tagliolini prendono colori e profumi di erbe e spezie per piatti conditi con sughi di stagione

20 Living

Buffet di Pasqua

Una tavola colma di prelibatezze intorno a cui spizzicare, gustare, brindare e chiacchierare, sia in piedi che seduti

38 Luoghi eccellenti

Asturie

La regione spagnola offre una splendida natura e una cucina che spazia dai sapori forti alla dolcezza

46 Bontà di stagione

Agnello mediterraneo

Un cibo dai tanti significati simbolici e di grande soddisfazione che accomuna molti popoli

62 Bere bene

Al Vinitaly

La kermesse veronese come occasione per individuare le nuove tendenze e applicarle al rilancio del vino italiano

68 Tema del mese

Riti della Settimana Santa

Tradizioni antiche e costumi storici si accompagnano a preparazioni tipiche di una cucina di magro che vale la pena scoprire

82 Dolce vita

Delizie con la panna

Protagonista della pasticceria, trasforma semplici torte, crêpes o budini in maestosi dessert

94 Scelti da Sale&Pepe

Quel gusto di Parma

Alessandra Foppiano e Massimo Spigaroli ci raccontano la Fondazione Parma Città Creativa della Gastronomia

100 Enoteca

Friulani orientali

Sia bianchi che rossi possiedono un'originale eleganza e si accostano con successo ai sapori della primavera

106 Mete gourmand

Il territorio di Marco Sacco

Viaggio alla scoperta di piccoli produttori con lo chef piemontese del Piccolo Lago e del Verbano

120 Tecniche

Tortelli piacentini e culurgionis

Molto simili a vedersi, in realtà hanno pasta e ripieno diversi, ma condividono la bontà

124 Tappe del gusto

Liquirizia

Quella di Calabria, la migliore, si trova in caramelle e a bastoncini, ma in polvere dà sprint in cucina

RUBRICHE

35 Pianeta extravergine

Quale olio

con il pesce azzurro

Da provare e valorizzare

44 A proposito di vini

I magnifici 7

Varietà, abbinamenti, cultura

59 Made in Italy

Testa in cassetta di Gavi

Conoscere e gustare le eccellenze

81 Mondo Digital

Social Food

Suggerimenti dai nostri smartphone

114 Utile e dilettevole

Multicooker

Storie di oggetti in cucina

119 In cerca di nuovo

Mode e manie

Décor, design e dintorni





HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO

MARCO SACCO

CHEF INNOVATIVO, SEMPRE ATTENTO ALLA VALORIZZAZIONE DELLE MATERIE PRIME DEL "SUO" TERRITORIO (SULLA COSTA OCCIDENTALE DEL LAGO MAGGIORE), CI FA CONOSCERE SELEZIONATI PRODUTTORI DI MATERIE PRIME DAVVERO SPECIALI (PAGINA 106)

EMANUELA DE SANTIS

ROMANA, LAUREATA IN SCIENZE POLITICHE, DAL 1988 REALIZZA SERVIZI FOTOGRAFICI DI VIAGGIO, ENOGASTRONOMIA, DESIGN, ARTIGIANATO E NUOVE TENDENZE. IN QUESTO NUMERO CI GUIDA NELLA REGIONE DELLE ASTURIE (PAGINA 38).

VITTORIO CASTELLANI

IN ARTE CHEF KUMALÉ, È GIORNALISTA DI CIBO E DI VIAGGI. "GASTRONOMADE" COME AMA DEFINIRSI, DA 35 ANNI VIAGGIA PER I 5 CONTINENTI A SCOPRIRE RICETTE E CULTURE. A NOI RACCONTA COME SI PREPARA L'AGNELLO NEI PAESI ATTORNO AL MEDITERRANEO (PAGINA 46).

indice delle ricette

APRILE 2025

Antipasti, pizze, focacce e torte salate

Bruschette con vignarola e uovo in camicia	<u>103</u>
Cozze del Giovedì Santo	<u>74</u>
Crema di quark con crescione e ravanelli	<u>29</u>
Crostoni con uova e gamberi	<u>29</u>
Insalata di stocco con vinaigrette alla liquirizia	<u>128</u>
Pane farcito	<u>10</u>
Panini con burro al finocchio	<u>29</u>
Tagliata di tonno con avocado	<u>36</u>
Tartara di primizie dell'orto con alici ed olio extravergine del ducato	<u>97</u>
Terrina di verdure	<u>30</u>
Tortino di patate con chèvre e trota affumicata	<u>29</u>
Uova marinate	<u>30</u>

Primi e piatti unici

Calzone di cipolla	<u>78</u>
Carbonara au Koque	<u>112</u>
Culurgionis ogliastrini	<u>122</u>
Fabes con almejas	<u>42</u>
Lasagne di magro	<u>74</u>
Pappardelle ai pomodori secchi con olive e ricotta	<u>18</u>
Piatto delle maestranze	<u>74</u>
Picagge al prezzemolo con i carciofi	<u>14</u>
Reginette al peperoncino con ragù d'agnello	<u>18</u>
Rigatoni e mezze maniche ripieni in salsa di pomodoro e ragù di parmigiano	<u>98</u>
Risotto con crema di asparagi	<u>102</u>
Risotto con soffritto e burrata	<u>115</u>
Risotto mantecato, fonduta di Formazza, funghi, mirtilli e tartufo	<u>111</u>
Scialatielli alla maggiorana con gamberi e fave	<u>14</u>
Tagliolini allo zafferano con pesto di pistacchi	<u>18</u>
Tortelli piacentini con la coda	<u>121</u>

Secondi

Baccalà al pomodoro	<u>78</u>
Carré di agnello alla menta in crosta di sale alla lavanda	<u>50</u>

Filettino di suino intramezzato di prosciutto di Parma e tosone	<u>99</u>
Kleftiko	<u>48</u>
Lahamacun	<u>5</u>
Medaglioni all'agrodolce di liquirizia	<u>128</u>
Pitu caleya guisado	<u>42</u>
Polpette di agnello con i carciofi	<u>30</u>
Salmerino, zucchini, maionese ai funghi, tapioca e tartufo	<u>112</u>
Scorfano al forno con patate e ciliegini	<u>104</u>
Spalla arrotondata con chorizo e cannellini	<u>54</u>
Tajine di agnello con albicocche e mandorle	<u>52</u>
Testa in cassetta di Gavi con piccola giardiniera e bagnet vert	<u>60</u>
Trota affumicata ai mirtilli	<u>111</u>

Dessert e bevande

Bloody Mary 2.0	<u>32</u>
Budino al profumo di vaniglia con croccante	<u>91</u>
Canestrelli della Domenica delle Palme	<u>78</u>
Cheesecake con nocciole e coulis di kiwi e mango	<u>92</u>
Dolce al cioccolato bianco e liquore di liquirizia	<u>128</u>
Mousse di cioccolato con panna e nocciole	<u>92</u>
Paris Brest con mousseline e pralinato	<u>92</u>
Porridge d'avena senza cottura	<u>27</u>
Torre di crêpes alla crema e frutti di bosco	<u>32</u>
Torre di crêpes alle fragoline di bosco e farcitura al cocco	<u>91</u>
Torta al limone	<u>32</u>
Torta al sidro	<u>42</u>
Torta baciata con chantilly, lamponi e fragole	<u>91</u>



Semplicemente banca.

LA BANCA DIGITALE DI INTESA SANPAOLO.

Non usiamo troppi giri di parole:
con l'app di isybank apri un conto
in pochi minuti, direttamente
sul tuo smartphone. Così hai
quello che ti serve, quando ti serve.

isybank.com

Banca del gruppo **INTESA**  **SANPAOLO**



SCARICA L'APP



Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Fogli Informativi dei prodotti offerti dalla banca sul sito isybank.com



VIVI UN'ESPERIENZA NELLE COLLINE
DI VALDOBBIADENE, PRENOTA
ORA LA TUA VISITA IN CANTINA.

FOSSMARAI.COM

DAST.AGENCY

SEI QUI.

FOSSMARAI®
SPUMANTI
VALDOBBIADENE

LUOGHI, SPUMANTI, EMOZIONI.

BEVI RESPONSABILMENTE





Ci sono date che non si dimenticano. Era febbraio del 1987 e Sale&Pepe faceva capolino in edicola con la sua prima uscita. Io ero in procinto di sposarmi e avevo bisogno di idee, ricette e tecniche di base. Ne comprai una copia per curiosità e così feci per i mesi e gli anni successivi, ignara del destino che ci avrebbe unito anni dopo. La mia, allora, era un'altra vita, in un'altra città, stesso mestiere di oggi ma nulla a che vedere con il cibo. Dovevo approdare a Milano, lavorare per diverse case editrici e poi nei primi anni novanta partecipare alla nascita di una nuova rivista femminile, per la quale mi fu affidata anche la sezione cucina. Perché a me? Non lo so, molte cose capitano per caso e poi si sviluppano, appassionano, fanno crescere. Così è cominciato un matrimonio tra cibo e carta stampata che non si è più fermato. Diciotto anni dopo quel primo incontro in edicola, febbraio 2005, Sale&Pepe entrava a piene mani nella mia vita lavorativa. Una lunga e solida unione, portata avanti dal lavoro intenso e appassionato di una redazione coesa e preparata che ha portato alla trasformazione e crescita della rivista, alla realizzazione di migliaia di articoli, ricette e fotografie

Vent'anni con voi

UNA DATA IMPORTANTE, CHE CELEBRA ANCHE UN CAMBIAMENTO. DAL PROSSIMO NUMERO AVRÒ UN NUOVO RUOLO, PER RENDERE SALE&PEPE SEMPRE PIÙ GRANDE

di Laura Maragliano, ritratto di Gian Marco Folcolini, foto del piatto di Francesca Moscheni, in cucina Elena Tettamanzi

pensati con molto affetto per voi, cari lettori. Vent'anni dopo, aprile 2025, lascio la direzione responsabile della rivista a Livia Fagetti, il mio caporedattore di sempre, certa che porterà avanti con la stessa passione la filosofia che ha animato sino ad oggi Sale&Pepe sulla carta e sull'online. E io cosa farò "da grande"? Non vi abbandono e non sparisco, assumo un altro ruolo. D'altra parte succede così anche nelle famiglie, quando i figli crescono bisogna stargli accanto in modo diverso: il mio sarà quello di direttore editoriale.

Se da un appartamento al terzo piano passate ad abitare a uno posto al quinto, tutto ciò che vedrete dalle finestre assumerà una prospettiva diversa, un orizzonte più ampio dove spostare la vostra attenzione. Io farò la stessa cosa, guarderò Sale&Pepe un po' più dall'alto, indicandone sempre le linee guida, ma pensando al futuro e a nuovi progetti. Continuerò a tenere i rapporti con tutto il variegato mondo del cibo che circonda una rivista di cucina e soprattutto a dialogare con voi, ogni mese, dalle pagine di questa rubrica. Concludo con un abbraccio alla mia redazione (che continuerò a frequentare) e a tutti i

collaboratori che in questi anni hanno partecipato alla realizzazione di Sale&Pepe. Un "in bocca al lupo" a Livia e un grazie al mio Editore per la fiducia accordata e per la nuova sfida che mi ha lanciato. A voi lascio una ricetta pubblicata nel giugno del 1987. Mi cimentai anch'io e con successo, anche perché non era e non è difficile: un pane ripieno di cui ho modificato la farcia per renderla più adatta al periodo. Un invito a vivere la primavera, stagione che dal passato, l'inverno, trae la sua energia per guardare al futuro.

PANE FARCITO

MEDIA
PER 6-8 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA + IL RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI

1 pane in cassetta di 1 kg – 300 g formaggio caprino fresco – 250 g di pancetta affumicata in una sola fetta – 300 g di fave sgranate – 200 g di piselli sgranati – 4 cipolle rosse piccole – 1 limone non trattato – qualche rametto di origano fresco – 1 ciuffo di prezzemolo – 1 bicchiere di latte – aceto di vino bianco – sale – pepe

1 Con un coltello lungo e seghettato, asportate la calotta superiore del pane. Incidete la mollica profondamente lungo tutto l'interno del pane (senza bucare il fondo) lasciandone attaccata 1 cm alla crosta.

Svuotate il pane delicatamente con uno scavino. In una ciotola fate ammorbidire la mollica con il latte.

2 Scottate fave e piselli in abbondante acqua bollente per 2 minuti, scolateli e tuffateli in acqua e ghiaccio (perché mantengano un colore brillante e per fermare

la cottura). Sgocciolateli di nuovo e private le fave della pellicina che le ricopre. Sbucciate le cipolle, tagliatele a spicchi e cuocetele in acqua abbondante bollente salata con 1/2 dl di aceto per 10 minuti; scolatele. Tagliate la pancetta a tocchetti e fateli dorare in padella senza aggiungere grassi. Lavate il limone, asciugatelo e grattugiate la scorza.

3 Strizzate la mollica e mescolatela con le fave, i piselli, le cipolle, la pancetta, la scorza del limone e 1/4 del caprino; salate e pepate. Con una spatola spalmate l'interno del pane con 2/3 del caprino rimasto. Farcitelo con il composto preparato pressandolo leggermente con il dorso di un cucchiaio. Spalmate la calotta del pane (dalla parte della mollica) con il caprino restante e disponetela sulla cassetta farcita. Avvolgetela strettamente con pellicola e mettetela in frigo per 2 ore. Servitela a fette con foglioline di origano e un po' di prezzemolo sminuzzato.



La farcia del 1987

Bagnate nel latte la mollica asportata dal pane a cassetta. Sgocciolate 150 g di tonno sottolio e tritatelo finemente con 3 filetti di acciuga sott'olio. A parte tritate 150 g di prosciutto cotto o salame. Sminuzzate anche 150 g di olive tra verdi e nere snocciolate con 3 cetriolini sott'aceto. Tagliate a dadini la falda di un peperone rosso e di uno giallo sott'aceto. Grattugiate la scorza di un limone non trattato.

Strizzate la mollica e amalgamatela con gli ingredienti preparati e 100 g di caprino. Salate, farcite il pane e chiudete con la calotta imburata dal lato della mollica.





Bergader

Morbido, profumato, delicato.



Il gusto della montagna ogni giorno sulla tua tavola.

PASSIONI

pasta fresca *aromatizzata*

PAPPARDELLE,
TAGLIOLINI E TANTO
ALTRO PRENDONO
IL COLORE
E IL PROFUMO DI ERBE
E SPEZIE, PER POI
ESSERE CONDITI
CON SUGHI SFIZIOSI
A BASE DI ORTAGGI
DI STAGIONE, CARNE,
PESCE E, ANCORA,
AROMI. UN TRIONFO
DI FRAGRANZE
PER PIATTI DI GRANDE
SODDISFAZIONE
E DI FESTA

a cura di Cristiana Cassé,
ricette di Alessandra Avallone,
foto e styling di Stefania Giorgi



Piatti e tovagliolo
di lino Society
Limonta, tovaglia
di lino Stamperia
Bertozzi.
Indirizzi
a pagina 130

SCIALATIELLI
ALLA MAGGIORANA
CON GAMBERI E FAVE

pag. 14



SCIALATIELLI ALLA MAGGIORANA CON GAMBERI E FAVE

PER 4 PERSONE
MEDIA
PREPARAZIONE 1 ORA
+ IL RIPOSO
COTTURA 25 MINUTI
700 CAL/PORZIONE

per la pasta 300 g di semola rimacinata di grano duro + quella per la lavorazione – 2 uova
– 50 g di pecorino grattugiato
– 1 dl di latte circa – 2 rametti di maggiorana
per il condimento 300 g di fave sgranate – 200 g di code di gambero pulite – 2 cipollotti bianchi – 1 bicchierino di vino bianco – olio extravergine d'oliva – sale – pepe – basilico e maggiorana per completare

1 Prepare la pasta. Mescolate la semola con il pecorino e la maggiorana tritata finemente e disponete la miscela a fontana. Mescolate le uova con 1/2 dl di latte, versateli nella fontana e impastate per 10 minuti aggiungendo, se necessario, ancora un poco di latte. Avvolgete la pasta nella pellicola e mettetela in frigo per 1 ora. Stendetela con il matterello su un piano infarinato in una sfoglia piuttosto spessa (2-3 mm) e rettangolare con un lato di 20 cm. Tagliatela in striscioline di 0,5x20 cm con una rotella per pizza. Allargatele su un piano infarinato.

2 Prepare il condimento. Scottate le fave in acqua bollente per 30 secondi, scolatele e privatele della pellicina che le ricopre. Pulite i cipollotti, tritateli finemente e fateli stufare in padella con un po' d'olio e una presa di sale. Aggiungete le fave e, dopo 3 minuti, i gamberi. Saltate il condimento a fuoco vivo per 1 minuto, sfumate con il vino e spegnete il fuoco.

3 Lessate gli scialatielli in abbondante acqua bollente salata, scolateli al dente senza sgocciolarli troppo e ripassateli in padella con il condimento. Completate con basilico, maggiorana e pepe.

PICAGGE AL PREZZEMOLO CON I CARCIOFI

PER 4 PERSONE
MEDIA
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI
480 CAL/PORZIONE

per la pasta 400 g di farina 0 + quella per la lavorazione – 3 uova
– 1 mazzo di prezzemolo – sale
per il condimento 4 carciofi – 1 limone – 1 piccola cipolla – 1 pezzetto di carota – 15 g di funghi secchi – 1 spicchio d'aglio – 1 mestolino di brodo vegetale – 1 bicchierino di vino bianco – olio extravergine d'oliva – sale – pepe – mentuccia e basilico per completare

1 Prepare la pasta. Private il prezzemolo dei gambi, lavate le foglie e scottatele in acqua bollente salata per 30 secondi. Scolatele e immergetele in acqua e ghiaccio (perché mantengano un colore brillante). Scolatele di nuovo e frullate a crema con un frullatore a immersione. Misurate 5 dl di crema e mescolatela con le uova. Disponete la farina a fontana, versate al centro il composto preparato e lavorate fino a ottenere un impasto liscio ed elastico. Avvolgetelo nella pellicola e mettetelo in frigo per 1 ora. Tiratelo in sfoglie non troppo sottili con la macchinetta, infarinatele e intagliatele in strisce di 3x20 cm con una rotella per pizza. Allargatele su un piano infarinato.

2 Prepare il condimento. Fate rinvenire in funghi in acqua tiepida; poi strizzateli e tritateli. Pulite i carciofi privandoli di foglie esterne più coriacee, spine, gambi e fieno interno. Pulite cipolla, carota e aglio, tritateli grossolanamente e soffriggeteli in padella con i funghi e un po' d'olio. Unite i carciofi, salate, pepate e sfumate con il vino. Bagnate con il brodo e lasciatelo asciugare.

3 Lessate le picagge in abbondante acqua bollente salata, scolatele al dente senza sgocciolarle troppo e ripassatele in padella con il condimento. Completate con mentuccia, basilico e pepe.



Tovaglia di lino
Stamperia Bertozzi.
Indirizzi
a pagina 130

PICAGGE AL PREZZEMOLO
CON I CARCIOFI





REGINETTE AL PEPERONCINO
CON RAGÙ D'AGNELLO

pag. 18

PASTA FRESCA AROMATIZZATA PASSIONI

Piatto fatto a mano
Francesca Reitano
Ceramica.
Nella pagina
accanto, piatto fatto
a mano Francesca
Reitano Ceramica,
tovagliolo di lino
doppio Paint Up.
Indirizzi
a pagina 130

TAGLIOLINI
ALLO ZAFFERANO
CON PESTO DI PISTACCHI

pag. 18



REGINETTE AL PEPERONCINO CON RAGÙ D'AGNELLO

PER 4 PERSONE
MEDIA
PREPARAZIONE 50 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 50 MINUTI
550 CAL/PORZIONE

per la pasta 400 g di farina 00 + quella
per la lavorazione – 3 uova piccole
– 1 cucchiaino colmo di paprika dolce
– 1 cucchiaino di paprika piccante
– 1 cucchiaino di triplo concentrato
di pomodoro – sale

per il condimento 500 g di spalla
di agnello a pezzi con gli ossi – 450 g
di polpa di pomodoro – 80 g di mix
per soffritto surgelato (carota, sedano,
cipolla) – 1 mazzetto di timo – 1 foglia di
alloro – 1 spicchio d'aglio – peperoncino
in fiocchi – 1 bicchiere di vino rosso
– olio extravergine d'oliva – sale

1 Preparete il condimento. Soffriggete il mix per soffritto e l'aglio sbucciato con un po' d'olio in una casseruola dal fondo spesso. Unite l'alloro, qualche rametto di timo e l'agnello. Salate e rosolate mescolando fino a doratura. Sfumate con il vino, aggiungete un pizzico di peperoncino e la polpa di pomodoro e cuocete coperto per 1 ora e mezza: se necessario, unite un po' di acqua calda. Disossate la carne e mettetela di nuovo nel sugo; regolate di sale.

2 Preparete la pasta. Mescolate le uova con due paprike, una presa di sale e il concentrato di pomodoro. Versate il tutto nella farina disposta a fontana e impastate per 10 minuti. Avvolgete la pasta nella pellicola e mettetela in frigo per 1 ora. Tiratela in sfoglie non troppo sottili con la macchinetta, infarinatela e intagliatele in reginette di 2x20 cm con una rotella dentellata.

3 Lessatele in abbondante acqua bollente salata, scolatele, conditele con il ragù e completate con altro timo.

TAGLIOLINI ALLO ZAFFERANO CON PESTO DI PISTACCHI

PER 4 PERSONE
FACILE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI
560 CAL/ PORZIONE

per la pasta 400 g di farina 00 + quella
per la lavorazione – 4 uova – 1 bustina
di zafferano – sale – pepe

per il condimento 8 pomodorini verdi
sardi – 60 g di pistacchi non spellati
– 1 mazzetto di finocchietto – 2 spicchi
d'aglio – olio extravergine d'oliva – sale
– pecorino grattugiato per completare

1 Preparete la pasta. Miscelate le uova con lo zafferano, sale e pepe. Versatele nella farina disposta a fontana e impastate per 5 minuti. Avvolgete la pasta nella pellicola e mettetela in frigo per 1 ora. Tiratela in sfoglie non troppo sottili con la macchinetta, infarinatela e riducetele in tagliolini con l'apposito rullo. Allargateli su un piano infarinato.

2 Preparete il condimento. Lavate i pomodorini, tagliateli a dadini e rosolateli con l'aglio sbucciato e schiacciato in un po' d'olio. Salate e cuocete a fuoco vivo per 5 minuti

mescolando. Fuori dal fuoco, unite i pistacchi spezzettati e il finocchietto lavato e tritato grossolanamente.

3 Lessate i tagliolini in abbondante acqua bollente salata, scolateli al dente senza sgocciolarli troppo e ripassateli in padella con il condimento. Servite e completate con il pecorino.

PAPPARDELLE AI POMODORI SECCHI CON OLIVE E RICOTTA

PER 4 PERSONE
FACILE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 25 MINUTI
680 CAL/ PORZIONE

per la pasta 300 g di farina 00 – 100 g
di semola rimacinata di grano duro
– 3 uova – 10 pomodori secchi
per il condimento 200 g di ricotta di
pecora – 120 di olive miste nere e verdi
denocciolate – 1 arancia non trattata
– 1 pezzetto di cannella – 2 spicchi d'aglio
– 2 rametti di timo – olio extravergine
d'oliva – sale – pepe

1 Preparete la pasta. Scottate i pomodori in acqua bollente per 5 minuti, scolateli e frullateli a crema con 1 cucchiaino della loro acqua. Versateli nelle due farine miscelate e disposte a fontana, unite le uova e lavorate l'impasto finché sarà liscio ed elastico. Avvolgetelo nella pellicola e mettetelo in frigo per 1 ora. Stendetelo in sfoglie non troppo sottili con la macchinetta, infarinatela e riducetele in pappardelle di 2x20 cm con una rotella per pizza. Allargatele su un piano infarinato.

2 Preparete il condimento. Mettete la ricotta in un'ampia ciotola e lavoratela con abbondante pepe e una grattugiata di scorza di arancia; salate. Tagliate a julienne 2 strisce di scorza di arancia. Scaldate un po' d'olio in un wok e saltatevi per 2 minuti la julienne con l'aglio sbucciato e schiacciato. Unite le olive e la cannella, pepate e lasciate insaporire ancora 2 minuti.

3 Lessate la pasta in abbondante acqua bollente salata. Stemperate la ricotta con un mestolino di acqua di cottura delle pappardelle, unite la pasta ben scolata e il mix alle olive e mescolate.



Ciotola di ceramica
bianca Stamperia
Bertozzi, cucchiaino
in ottone satinato
fatto a mano
Sabrina Formica,
tovagliolo decorato
di doppio lino Paint
Up, tovagliolo
di lino sul fondo
Society Limonta.
Indirizzi
a pagina 130

PAPPARDELLE
AI POMODORI SECCHI
CON OLIVE E RICOTTA

BUFFET *di* PASQUA



INTORNO A UNA TAVOLA PRODIGA DI PRELIBATEZZE
SI SPIZZICA QUA E LÀ, SI BRINDA E SI CHIACCHIERA.
ORA IN PIEDI, ORA SEDUTI, A PIACIMENTO. UN PRANZO
GOURMAND NELL'ANIMA E INFORMALE NEL VISSUTO

testi e cura di Cristiana Cassé, servizio di Thorsten Suedfels/ Essen&Trinken/ Sunray Photo, bere giusto di Sandro Sangiorgi





PANINI CON BURRO
AL FINOCCHIO

pag. 29

CREMA DI QUARK CON
CRESCIONE E RAVANELLI

pag. 29



scontri di mani nello stesso piatto per accaparrarsi per primi ciò che più piace. Una cucchiata di crema di formaggio con le verdurine o magari un irresistibile crostone con i gamberi, che sono appoggiati su una salsa indimenticabile: uova sode tritate e lavorate con yogurt, senape, cetriolini, capperi ed erba cipollina; quasi una tartara ma ancora più buona.

Secondo giro

Ora, chi ha speso il suo appetito da un lato del tavolo si appresta, ça va sans dire, a ispezionare quello opposto. E già che c'è, cambia interlocutore, brinda alla nuova chiacchiera e cattura una fetta di tortino di patate: sono tagliate a fettine sottilissime, quindi mescolate con il grana e tostate in forno. Sopra ci sono tocchetti di trota affumicata e fiocchi di formaggio di capra lavorato con il latte. Un bel viaggio verso i sapori del Nord del mondo. Seduti sul divano (hanno cucinato dal giorno prima...), i padroni di casa scambiano pareri orgogliosi sulla riuscita della terrina. Formaggi e un goccio di miele lavorati con verdure saltate e gelatina; profumi di Vermouth e limone. Un piccolo capolavoro che richiede un po' di tempo, ma vale tanto la pena.

segue >

Prima di tutto un consiglio. Apprestate una una mise en place dai toni neutri, con piccoli decori chic: a far colore, infatti, ci pensa il goloso menu che trionfa tutto insieme sullo stesso tavolo. Lui, il tavolo, è diposto in modo che gli si possa girare intorno, mangiando ora questo ora quello e scambiando parole con chi ci vi viene incontro. Che sia lo zio euforizzato dal Bloody Mary 2.0 (foto alla pagina seguente), sfiziosa rivisitazione dell'originale, o che sia la nipote entusiasta per i goduriosi panini con il burro al finocchio. L'ordine in cui assaporare le portate non c'è (fatta eccezione per i dolci che stanno sempre *in fundo*), viene suggerito dal palato che, essendo un fatto soggettivo, favorisce incontri e



CROSTONI
CON UOVA
E GAMBERI

pag. 29

TORTINO DI PATATE CON CHÈVRE
E TROTA AFFUMICATA

pag. 29



TERRINA
DI VERDURE

pag. 30





BLOODY MARY 2.0

pag. 32

RICETTA RIMA
DSADSADSAND FDSFDS

pag. 00



POLPETTE DI AGNELLO
CON I CARCIOFI

pag. 30



MENU

Bloody Mary 2.0

PREPARATELO POCO PRIMA DI INIZIARE IL PRANZO.

Panini con burro al finocchio

FATELI IN MATTINATA E PROTEGGETELI CON CARTA DA CUCINA.

Crema di quark con crescione e ravanelli

ALLESTITELA IN ANTICIPO E CONSERVATELA IN FRIGO FINO A MEZZ'ORA PRIMA DI SERVIRE.

Crostoni con uova e gamberi

COME PER LA CREMA DI QUARK.

Tortino di patate con chèvre e trota affumicata

PREPARATE I COMPONENTI DELLA RICETTA PRIMA DI MANGIARE E INFORNATE IL RÖSTI MENTRE GUSTATE LE ALTRE PIETANZE (VA SERVITO CALDO).

Terrina di verdure

CUCINATELA IL GIORNO PRIMA E TENETELA IN FRIGO PER UNA NOTTE.

Polpette di agnello con i carciofi

CUOCETELE IN ANTICIPO: ANCHE LA SERA PRIMA TENENDOLE A TEMPERATURA AMBIENTE CON IL COPERCHIO. RISCALDATELE ALL'ULTIMO COPERTE.

Uova marinate

COME PER LA TERRINA DI VERDURE.

Torta al limone

FATELA IN MATTINATA.

Porridge d'avena

FATE IL PORRIDGE LA SERA PRIMA E GUARNITELO CON LA FRUTTA AL MOMENTO DI SERVIRE.

Torre di crêpes alla crema e frutti di bosco

CONVIENE PREPARARE CRÊPES E CREMA IL GIORNO PRIMA E ALLESTIRE LA TORTA IN MATTINATA CONSERVANDOLA POI IN FRIGO. LA GUARNIZIONE VA FATTA ALL'ULTIMO.

Che la festa prosegua

Mentre i bambini sono già fuggiti dal convivio, dopo aver giustamente scompigliato le pietanze nei piatti, gli adulti proseguono nella libagione con un altro giro di Bloody Mary. In ordine sempre più sparso accolgono la casseruola dei desideri: le polpette (immancabili in un buffet), che arrivano calde e a sorpresa dalla cucina. Sono a base di carne d'agnello impastata con pane, aromi e yogurt e cuociono prima in padella (per farle dorare) e poi in forno adagiate su pomodorini e carciofi precedentemente stufati con timo e vino. Una meraviglia che scompare al volo, mentre l'attenzione è già catturata da un'insolita conserva. In un grande vaso trasparente c'è il simbolo della Pasqua, le uova, in una veste davvero insolita: ovvero rassodate e messe sott'aceto con cipolle bianche, cannella, senape in grani e mille altri profumi. Devono riposare una notte in frigo e poi sono pronte per stupire, insieme alle cipolle che ne stemperano la pastosità.

segue >



UOVA MARINATE

pag. 30





TORTA AL LIMONE
pag. 32



Il “carrello” dei dolci

Il pranzo si conclude con tre delicatessen che, come le altre portate, possono essere gustate una via l'altra (d'altronde l'appetito vien mangiando) assaggiandole a piacere, oppure si può pensare di stabilire un timing se per caso nel pomeriggio è previsto l'arrivo di qualche amico. La torta, sofficissima, ha il limone dentro e fuori (nella glassa), in succo e in scorza e, se mai avanzasse, è ottima anche il mattino seguente con una fumante tazza di tè. Il porridge d'avena con la frutta è originale e rinfrescante assai: dopo cotanto banchetto si presta perfettamente per distrarre il palato. Infine, sua maestà la torre di crêpes, farcita con una crema al liquore all'uovo e frutti di bosco, è ideale sempre, anche a merenda: le dosi sono per 16 persone, pensando appunto a una visita di auguri, ma basta dimezzarle per ottenere un

dessert più “moderato” (non si conserva a lungo; fino al giorno dopo). E non basta. Uova di Pasqua a parte, non possono mancare le ovette colorate al cioccolato che decorano e poi scompaiono come per magia. Si possono anche utilizzare come premi di un anglosassone *easter egg hunt* (caccia all'uovo di Pasqua): dopo averle nascoste, si cercano con il classico “acqua, fuoco, fuochino”, oppure con il più intrigante gioco a indizi da scrivere su bigliettini: “La si usa per viaggiare” (vedi la valigia), e così via. Piacerà di certo ai bambini... che abbiano cinque anni o che abbiano superato gli “anta”.



PORRIDGE D'AVENA SENZA COTTURA

La sera prima mescolate 140 g di fiocchi d'avena fini con 400 ml di latte d'avena (zuccherato o non, a piacere) e 2 cucchiaini di tè chai in polvere (nei supermercati più forniti e online) e mettete in frigo per una notte. Tritate grossolanamente 60 g di mandorle non spellate e tostatele in un padellino senza aggiungere grassi finché saranno leggermente dorate; lasciatele raffreddare. Al momento di servire, sbucciate 2 banane e riducetele a dadini. Dividete il porridge in 8 bicchieri e guarnite ciascuno con i dadini di banana, 40 g di lamponi divisi a metà e le mandorle. Per 8 persone.



TORRE DI CRÊPES ALLA
CREMA E FRUTTI DI BOSCO

pag. 32

BERE GIUSTO

IL BUFFET DI PASQUA CI OFFRE UN'AMPIA SERIE DI OPZIONI PER TENERE IN RELAZIONE NOBILI BEVANDE, NON SOLO VINI, CON LE RICETTE DI FESTA. FA CAPO A SÉ IL BLOODY MARY DELL'APERITIVO, CHE CONTIENE IN SÉ ALCOL E CIBO (IL POMODORO) IN UN NATURALE ACCOSTAMENTO. I PANINI AL BURRO, SOPRATTUTTO SE GUSTATI CON LA CREMA DI QUARK, TENGONO INVECE A DISTANZA I FERMENTATI ALCOLICI (PER LA PRESENZA DI FINOCCHIO, CRESCIONE E RAVANELLI), IN COMPENSO OFFRONO PIACEVOLI CONTRASTI CON LA PARTE GRASSA E INVITANO A BERE UN'ACQUA AROMATIZZATA AI FIORI DI SAMBUCO. L'INGRESSO DEL VINO È CELEBRATO DA CROSTONI E TORTINO CHE INVOCANO IL CONTATTO CON L'INTENSO VERDICCHIO DI MATELICA CASA LUCIA, SENSIBILE AI CROSTACEI E DEDITO AD ARMONIZZARE NELL'ABBRACCIO DELLE PATATE LA PUNGENZA DELLO CHÈVRE E LA FIBRA DELLA TROTA. RESTIAMO SUL VERSANTE ADRIATICO E SERVIAMO IL CERASUOLO D'ABRUZZO DI PEPE SULLA TERRINA, SICURI CHE CI SIA LO SLANCIO PER SEGUIRE CON L'ENERGIA GIUSTA ANCHE LE POLPETTE D'AGNELLO. SCEGLIAMO UN TÈ BIANCO AROMATIZZATO AL LIME DA UN'INFUSIONE A FREDDO PER LA TORTA AL LIMONE E UN CALICE DI MOSCATO ROSA DI CA' LUSTRA PER LE CRÊPES AI FRUTTI DI BOSCO.

VALORIZZIAMO UNA TERRA TUTTA DA DEGUSTARE

ARMANDO TESTA



Selezioniamo i migliori produttori e insieme a loro ci impegniamo
ad affermare lo straordinario valore della nostra terra e dei suoi grandi vini.
Più di **330 cantine italiane**, online su **enoteca.esselunga.it**

Enoteca
ESSELUNGA

BEVI RESPONSABILMENTE

VAI SUL SITO



PANINI CON BURRO AL FINOCCHIO

MEDIA
PER 24 PANINI
PREPARAZIONE 1 ORA
+ IL RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI
85 CAL/PANINO

280 g di farina 00 + quella per la lavorazione – 150 ml di latte – 1 presa di zucchero – 5 g di lievito secco per pane e pizza – 20 ml di olio extravergine d'oliva – sale **per il burro al finocchio e la guarnizione** 80 g di burro morbido – 60 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 1 tuorlo – 1 cucchiaino di miele – 1 cucchiaino di latte – 1 cucchiaino di semi di finocchio – sale – pepe

1 Fate intiepidire il latte con lo zucchero e un pizzico di sale. Miscelate la farina con il lievito e poi lavoratela con il latte e l'olio fino a ottenere un impasto liscio ed elastico. Lasciatelo riposare coperto con un canovaccio umido in luogo tiepido fino al raddoppio del volume (1 ora circa).

2 Pestate i semi di finocchio in un mortaio. Lavorate il burro a crema con i semi di finocchio, il miele e una buona presa di sale. Riprendete l'impasto e lavoratelo per 30 secondi su un piano infarinato, dividetelo in 24 porzioni uguali e copritele con un canovaccio umido. Prelevatele una per volta e stendetele in focaccine ovali lunghe 15 cm. Spalmate ciascuna con 1 cucchiaino di burro al finocchio e 1 cucchiaino di parmigiano. Arrotolatele partendo dal lato lungo, afferrate le estremità e legatele formando un nodo.

3 Disponetele (distanziate) su una teglia foderata con carta da forno, copritele di nuovo e lasciatele lievitare per altri 10-15 minuti. Sbattete il tuorlo e il latte e spennellate i panini con la miscela. Spolverizzate con il parmigiano rimasto e un po' di pepe e infornate a 200° sul secondo ripiano (dal basso) per 15 minuti.

CREMA DI QUARK CON CRESCIONE E RAVANELLI

FACILISSIMA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA NESSUNA
140 CAL/PORZIONE

500 g di formaggio quark o panna acida – 150 g di ravanelli – 1 mazzo di crescione – 3 cucchiaini di olio di semi di lino (nei negozi di alimentazione naturale) – sale – pepe

1 Pulite e lavate gli ortaggi. Affettate i ravanelli con la mandolina. Tritate grossolanamente il crescione tenendo da parte qualche foglia per guarnire.

2 Lavorate il quark o la panna acida con l'olio, salate e pepate. Incorporate i ravanelli e il crescione tritato e completate con una macinata di pepe e il crescione tenuto da parte.

CROSTONI CON UOVA E GAMBERI

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
100 CAL/PORZIONE

8 code di gamberoni pulite – 4 fette di pane bianco di farro – 4 uova – 3 cucchiaini di yogurt – 1 cucchiaino di senape medio-piccante – 5 cetriolini sott'aceto – 1 cucchiaino di capperi sott'aceto – 10 steli di erba cipollina – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Mettete le uova in una pentola, copritele con acqua fredda e rassodatele per 7 minuti dal momento del bollore. Raffreddatele sotto acqua corrente, sgusciatele e tritatele finemente. Scolate i cetriolini (conservate 1 cucchiaino del loro liquido) e i capperi e tritate anch'essi finemente. Lavate l'erba cipollina e tritatela a parte.

2 Mescolate lo yogurt con le uova, la senape, il mix di cetriolini e capperi, 2/3 dell'erba cipollina e il liquido dei cetriolini; salate e pepate.

3 Rosolate i gamberoni con poco olio 1 minuto per lato; salateli e pepateli. Tagliate le fette di pane a metà, distribuitevi sopra la salsa e completate con i gamberoni e l'erba cipollina rimasta.

TORTINO DI PATATE CON CHÈVRE E TROTA AFFUMICATA

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
290 CAL/PORZIONE

1 kg di patate – 2 trote affumicate – 150 g di chèvre – 2 uova – 50 g di grana padano Dop grattugiato – 50 ml di latte – 2 cucchiaini di burro – sale – pepe – aneto per guarnire

1 Sbucciate le patate, lavatele e tagliatele a fettine con la mandolina. Sbattete le uova in una grande ciotola e mescolatele con le patate e il grana; salate. Scaldate il burro in un'ampia padella che possa andare in forno, allargatevi il composto preparato e cuocetelo a fuoco medio-alto per 5-6 minuti. Infornatelo a 180° per 15 minuti e poi passate alla funzione grill per altri 10 minuti.

2 Sbriciolate lo chèvre e lavoratelo a crema con il latte. Salatelo, pepatelo e riducetelo in tanti piccoli gnocchetti. Tagliate le trote a tocchetti (privatele di eventuali lisce residue con una pinzetta).

3 Disponete il tortino su un piatto e distribuitevi sopra gli gnocchetti di formaggio e la trota. Pepate e guarnite con un po' di aneto spezzettato.



LIVING BUFFET DI PASQUA

TERRINA DI VERDURE

ELABORATA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
+ IL RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI
250 CAL/PORZIONE

per le verdure 240 g peperoni rossi
– 100 g zucchine – 80 g di carote
– 1 cucchiaino di salsa harissa
(al supermercato) – 1/2 cucchiaino
di semi di finocchio – olio extravergine
d'oliva – sale – pepe
per la crema di formaggio 250 g
di formaggio spalmabile – 180 g
di panna acida – 150 g di formaggio
di capra fresco – 100 ml di panna
fresca – 60 ml di latte – 1 albume
– 1 cucchiaio di miele – 1 cucchiaino
di scorza di limone non trattato
grattugiata – 2 cucchiari di Vermouth
secco – 6 g di gelatina in fogli – sale

1 Preparate le verdure. Lavatele, pulitele e riducetele a dadini molto piccoli tenendoli separati. Scaldate un po' d'olio in una padella a fuoco medio alto e rosolatevi le carote con i semi di finocchio mescolando per 2 minuti. Aggiungete i peperoni e proseguite la cottura per 2 minuti. Quindi unite le zucchine e cuocete per 1 altro minuto. Salate, condite con l'harissa e cuocete ancora 1 minuto mescolando.

2 Preparate la crema al formaggio. Mettete la gelatina a bagno in acqua per 10 minuti. Con una frusta mescolate bene la panna acida con il latte, poi incorporate i due formaggi e il miele e lavorate fino a ottenere un composto liscio. Aggiungete la scorza di limone e regolate di sale. Scaldate il Vermouth in un pentolino e, fuori dal fuoco, scioglietevi la gelatina mescolando. Unite il liquido tiepido e le verdure scolate alla crema di formaggio mescolando con una spatola. Lasciate riposare il composto per circa 15 minuti finché inizia a gelificare leggermente.

3 Intanto, foderate uno stampo da terrina di 1,5 litri di capacità con pellicola lasciandola sbordare. Montate separatamente l'albume e la panna fino a ottenere una consistenza soda. Con una spatola aggiungete la panna e poi l'albume alla crema di formaggio e verdure mescolando delicatamente. Versate il composto nello stampo, copritelo con la pellicola in eccesso e mettetelo in frigo per una notte. Appena prima di servire, sfornate la terrina su un piatto da portata. Se vi piace, guarnite con un'insalatina di ravanelli e insalata riccia.

POLPETTE DI AGNELLO CON I CARCIOFI

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 50 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
210 CAL/PORZIONE

500 g di polpa di agnello macinata
– 6 carciofi grandi – 350 g
di pomodorini – 1 mazzo di cipollotti
sottili – 1 cipolla rossa – 1 limone
– 50 g di pane raffermo – 2 uova
– 30 ml di yogurt – 6 rametti
di prezzemolo – 4 rametti di timo
– 300 ml di brodo di carne – 50 ml
di vino bianco – olio extravergine
d'oliva – sale – pepe

1 Fate ammorbidire il pane spezzettato in acqua tiepida. Intanto, tritate finemente la cipolla sbucciata e il prezzemolo lavato. Impastateli con il pane strizzato, la carne, le uova e lo yogurt; salate e pepate. Formate 16 polpette e tenetele da parte protette con pellicola.

2 In una ciotola mescolate 400 ml di acqua con il succo del limone. Pulite i carciofi privandoli di foglie esterne coriacee, spine e gambi. Tagliateli in quarti, eliminate il fieno interno e immergeteli via via nell'acqua e limone. Pulite i cipollotti, lavateli e tagliateli in tronchetti lunghi 4-5 cm scartando la parte verde più scura. Scolate i carciofi.

In un'ampia casseruola (che possa andare in forno) rosolate i cipollotti con un po' d'olio per 2 minuti mescolando; salateli e prelevateli. Aggiungete un po' d'olio nella casseruola e rosolatevi i carciofi a fuoco medio per 4-5 minuti girandoli più volte. Unite il timo, salate, pepate e sfumate con il vino. Bagnate con il brodo e proseguite la cottura per 10 minuti dal bollore. Aggiungete i cipollotti e i pomodorini lavati e togliete dal fuoco.

3 Scaldate un po' d'olio in un'ampia padella e friggetevi le polpette su tutti i lati a fuoco medio-alto fino a doratura (2-3 minuti). Prelevatele, adagiatele sulle verdure nella casseruola e infornate a 160° per 25 minuti. Servite direttamente nella casseruola o, se preferite, in una ciotola riscaldata.

UOVA MARINATE

Il giorno prima mettete 8 uova in una pentola, copritele con acqua fredda e cuocetele per 10 minuti dal bollore. Raffreddatele sotto acqua corrente e sgusciatele. Sbucciate 200 g di cipolle bianche, tagliatele in 8 spicchi e sbollentatele in acqua bollente salata per 1 minuto. Versatele in un colino a sgocciolare. Disponete uova e cipolle a strati in un barattolo di 1,5 litri di capacità. Portate a bollore 200 ml di acqua, 150 ml di aceto di vino bianco, 50 g di zucchero, 2 cucchiari di semi di senape in grani, 2 cucchiari di pepe in grani, 3 stecche di cannella, 3 foglie di alloro, 1 presa di noce moscata, 1 cucchiaino raso di sale. Versate il liquido bollente nei barattoli, chiudete, lasciate raffreddare e mettete in frigo per una notte. Sgocciolate le uova e servitele tagliate a metà con fette di pane tostato e un po' di maionese stemperata con poco yogurt, senape dolce e salsa Worcestershire. Per 8 persone.

ESALTA IL SAPORE!

Da quattro generazioni raccogliamo a mano i nostri rinomati cristalli piramidali secondo lo stesso semplice metodo che il tempo ci ha insegnato. Un sapore unico sempre a portata di mano.



Sapori da Vivere

Importatore esclusivo
Italia
del Sale Maldon®



www.montosco.it • seguici su  

Per info e contatti: info@montosco.it



LIVING BUFFET DI PASQUA

TORTA AL LIMONE

FACILE
PER 10 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI
COTTURA 55 MINUTI
260 CAL/PORZIONE

175 g di zucchero a velo
– **140 g di farina + quella per lo stampo**
– **25 g di farina di mandorle**
– **125 g di burro morbido + quello per lo stampo** – **75 g di confettura di albicocche** – **2 uova** – **2 limoni non trattati** – **1 cucchiaino di Rum**
– **1 bustina di lievito per dolci** – **sale**

1 Mescolate le due farine, il lievito e 1 pizzico di sale. Lavate i limoni e ricavate la scorza grattugiata di 1 e 1/2 e il succo di entrambi. Montate il burro e 100 g di zucchero a velo con le fruste elettriche per 8 minuti per ottenere un composto molto cremoso. Incorporate le uova, uno alla volta, sbattendo ciascuno per 30 secondi. Quindi aggiungete 25 ml di succo di limone, 2/3 della scorza e il Rum. Unite la miscela di farina e mescolate brevemente. Imburrate e infarinate uno stampo da plumcake di 1,5 litri di capacità, riempitelo con l'impasto e infornate a 175° sul secondo ripiano (dal basso) per 50 minuti.

2 Nel frattempo, setacciate lo zucchero a velo rimasto. In un pentolino fate bollire il succo e la scorza di limone rimasti per 1 minuto. Mescolatene una quantità sufficiente con lo zucchero a velo per ottenere una glassa abbastanza densa. Portate a bollore la confettura di albicocche con 1 cucchiaino d'acqua e filtratela.
3 Lasciate raffreddare la torta nello stampo per 10 minuti, sformatela, spalmatela con la confettura filtrata e fatela risposare perché si asciughi. Ricoprite quindi la superficie con la glassa e lasciatela solidificare.

TORRE DI CRÊPES ALLA CREMA E FRUTTI DI BOSCO

ELABORATA
PER 10 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
E 15 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA
620 CAL/PORZIONE

per le crêpes **750 ml di latte**
– **390 g di farina** – **6 uova** – **120 g di burro** – **2 cucchiaini di scorza d'arancia non trattata grattugiata**
– **1 cucchiaino di zucchero** – **olio di semi di arachide** – **sale**
per la crema **500 ml di panna fresca**
– **250 ml di latte** – **250 ml di liquore all'uovo** – **80 g zucchero** – **80 g di amido di mais** – **6 tuorli**
– **1 bustina di vaniglina** – **sale**
per la decorazione **3 cucchiaini di zucchero di canna** – **100 g di frutti di bosco misti** – **qualche fogliolina di menta** – **zucchero a velo**

1 Preparate la crema all'uovo. In una ciotola miscelate il latte con i tuorli e l'amido di mais utilizzando una frusta per ottenere un composto liscio. In una casseruola portate a ebollizione la panna con il liquore all'uovo, lo zucchero, la vaniglina e un pizzico di sale mescolando con la frusta. Aggiungete la miscela a base di latte, portate nuovamente a ebollizione mescolando continuamente per 30 secondi. Versate la crema in una ciotola, copritela a contatto con pellicola, lasciate raffreddare e mettete in frigorifero per almeno 2 ore.

2 Preparate le crêpes. Fate sciogliere il burro in un pentolino a fuoco basso; lasciatelo raffreddare leggermente. In una ciotola miscelate il latte, le uova, la scorza d'arancia, lo zucchero e 1 pizzico di sale con una frusta a mano. Setacciate la farina direttamente nella ciotola continuando a mescolare e poi incorporate il burro a filo. Coprite con un canovaccio e lasciate riposare per 30 minuti. Spennellate con olio una padella antiaderente di 28 cm di diametro e scaldatela a fuoco medio-basso. Mescolate la pastella per le crêpes, allargatene un mestolino nella padella, cuocete la crêpe 2 minuti per lato, prelevatela e disponetela su un piatto. Procedete così, spennellando la padella ogni volta con olio, fino a terminare la pastella e impilando le crêpes una sull'altra.
3 Sbattete la crema all'uovo con le fruste elettriche per 2 minuti per renderla più cremosa. Prelevatene 2 cucchiaini di crema e teneteli da parte coperti. Disponete una crêpe su un piatto da portata e spalmatela con 2 cucchiaini di crema. Procedete così, a strati, fino all'ultima crêpe (non spalmatela con la crema). Coprite la torta con pellicola e mettetela in frigo per almeno 1 ora.
4 Poco prima di servire, spalmate la crema tenuta da parte sulla torta, cospargetela con lo zucchero di canna e caramellizzatelo con un cannello. Disponete al centro i frutti di bosco e completate con la menta e una spolverizzata di zucchero a velo.

BLOODY MARY 2.0

Rosolate in padella 8 fette di bacon da ambo i lati finché saranno croccanti e scolatele su carta da cucina. Tagliate in quarti, nel senso della lunghezza, 2 cetriolini sott'aceto grandi. Spremete 2 limoni e miscelate il succo con 800 ml di succo di pomodoro ben freddo, 100 ml di vodka ben fredda, 4 cucchiaini di salsa barbecue, 3 cucchiaini di salsa Worcestershire, 1 cucchiaino di sale al sedano (al supermercato) e 1 cucchiaino di pepe. Versate il Bloody Mary nei bicchieri e guarnite ciascuno con 1 spicchio di cetriolo e 1 fetta di bacon. Per 8 persone.

Dalla terra alla tavola fra memoria e sostenibilità



Farina Wines rinnova la tradizione vinicola della Valpolicella con amore e rispetto per l'ambiente, creando vini d'eccellenza con tecniche all'avanguardia

e Fumane dove tratteggiano uno spaccato perfetto del mosaico dei suoli e delle esposizioni che caratterizzano la Valpolicella. Tale distribuzione permette di valorizzare le caratteristiche di ciascun terroir, contribuendo alla complessità e alla riconoscibilità dei vini prodotti. La maggior parte dei vigneti è allevata con la tradizionale pergola veronese. Una scelta stilistica adottata, da sempre, da Farina Wines per ottenere vini più freschi e con una maggiore acidità. Un approccio di altissima qualità per una produzione enologica in grado di esprimere appieno il carattere distintivo dei terroir di origine. In cantina, l'innovazione tecnologica si manifesta nell'uso di tini di maturazione con diverse permeabilità all'ossigeno, affiancando alle tradizionali botti in legno, vasi in cemento e ceramica che permettono un controllo maniacale dell'ossigenazione dei vini durante l'affinamento, riducendo al contempo l'uso dei solfiti. Tra i vini simbolo, che svelano, a ogni calice, l'evoluzione enologica di Farina Wines, dalle origini alla nuova era, spiccano l'Amarone della Valpolicella Docg Classico Famiglia Farina, l'Amarone della Valpolicella Docg Classico Riserva Mezzadro alla Fontana e il Valpolicella Doc Classico Superiore Alessandro. Nella cantina storica, infine, la famiglia Farina offre esperienze enoturistiche a tutto tondo, con visite e degustazioni guidate che regalano ai visitatori una completa immersione in uno dei paesaggi vinicoli più affascinanti d'Italia.

Nel cuore della Valpolicella Classica, la famiglia Farina incarna da oltre un secolo la tradizione vitivinicola veronese, con una storia che affonda le proprie radici agli inizi del Novecento. Originariamente mezzadri in una delle dimore storiche risalenti al Rinascimento, i Farina hanno negli anni trasformato l'attività agricola dedicandosi con sempre crescente attenzione e passione alla viticoltura. Oggi al timone troviamo la quarta generazione, rappresentata dai cugini Elena e Claudio Farina, che guidano l'azienda con una visione contemporanea nel rispetto e nella riconoscibilità del terroir grazie a scelte in grado di elevare la qualità dei vini soprattutto attraverso un processo di concreta e tangibile sostenibilità sviluppato negli anni, dalla vigna alla cantina. I vigneti, 70 ettari in tutto condotti con pratiche sostenibili, si trovano nella zona occidentale della denominazione classica, principalmente nelle valli di San Pietro in Cariano, Sant'Ambrogio di Valpolicella, Negrar, Marano di Valpolicella





scopri le pirofile in stoneware
della linea Delicia
su tescoma.it

come ti senti oggi?

impeccabile Sai sempre come fare bella figura. Dal freezer o dal frigorifero al forno, alla tavola, tutto in un unico contenitore: le pirofile in stoneware smaltato resistono da -18 a 240 °C e vanno in tutti i tipi di forno, anche a microonde. Ci puoi preparare le pietanze in anticipo, cuocerle, congelarle, riscaldarle e servirle con stile, farai sempre un figurone. Lucide, eleganti, in varie dimensioni, salvaspazio: quando non le usi puoi riporre quelle piccole dentro a quelle più grandi. **Perché ogni prodotto Tescoma è a prova di te, pensato per adattarsi a chi sei oggi e a chi sceglierai di essere domani, sempre con la libertà di sentirti come desideri.**

tescoma®

LA TUA CASA. LA TUA STORIA.

www.tescoma.it



COURTESY MADONNA DELL'OLIVO



Quale olio con il pesce azzurro

TONNO, ALICI, SGOMBRI E ALTRO
ANCORA: SAPORI DECISI
E BUONISSIMI CHE RICHIEDONO
UN EXTRAVERGINE DI CARATTERE

a cura di Silvia Bombelli, testo di Luciana Squadrilli

Siamo abituati a pensare che al gusto soave del pesce sia necessario abbinare un olio extravergine altrettanto delicato, che non ne copra il sapore ma anzi lo esalti con aromi poco invadenti. Questo vale certamente per orate, spigole, sogliole, seppie o calamari, se cucinati al vapore, lessati e se non si sperimenta con l'aggiunta di ingredienti profumati come spezie o erbe. Il discorso però cambia, almeno un po', quando portiamo in tavola del pesce azzurro. Ben conosciuto come alimento sano (grazie all'elevato contenuto di Omega 3), magro e anche sostenibile, popolando in abbondanza i mari a noi più vicini, questa vasta categoria annovera pesci ritenuti "poveri", ma in realtà squisiti. Oltre a merluzzo, alici e sgombri, ci sono pure

il pesce sciabola (detto anche spatola o bandiera), le sardine, i sugarelli, la lampuga e la leccia. Senza dimenticare tonno e pesce spada, che ne rappresentano gli esemplari più nobili e prelibati. Ad accomunarli, oltre appunto alle virtù nutrizionali e alle caratteristiche sfumature blu-argentee sul dorso, c'è il sapore più intenso, talvolta quasi "rustico", delle carni. Ecco perché si prestano spesso a cotture più decise, come la griglia o il cartoccio, e richiedono accompagnamenti un pochino più robusti e strutturati. A cominciare dall'olio extravergine.

L'ideale è scegliere un olio dal fruttato medio e dal piccante vivace, evitando i prodotti troppo spinti sull'amaro e giocando con le note aromatiche che possano esaltare profumi e sapori di erbe, spezie o ortaggi che ne accompagnano la cottura. Come base di partenza, per esempio su un semplice ma *segue >*

TRA PRESENTE E FUTURO

Giornalista, formatrice e parte dello staff di Slow Food, nel suo nuovo libro *Il Senso dell'Olio*, appena pubblicato da Espress Edizioni, Cinzia Scaffidi indaga le ultime evoluzioni di questo prezioso prodotto. Dal ruolo di primo piano nella Dieta Mediterranea ai miglioramenti tecnologici e qualitativi, dalle specificità dei territori ai nuovi equilibri dovuti ai cambiamenti climatici, dalle norme e le truffe ai fattori che determinano il prezzo, illustrando anche le proprietà nutrizionali e le potenzialità turistiche.

LA COLLEZIONE DEGLI ULIVI

Abbracciato dai Colli Amerini (sottozona della Dop Umbria), Lugnano in Teverina è un grazioso borgo dove fin dal Cinquecento l'olivo rappresenta un elemento fondamentale. Ed è proprio qui che è nata Olea Mundi, una collezione unica di 1200 piante provenienti dai paesi olivicoli del Mediterraneo, del Medio Oriente e delle nuove aree di coltivazione oltre che, naturalmente, da tutta Italia. In questo luogo si celebra la cultura dell'olivo con premi letterari, progetti per le scuole, trekking ed eventi per valorizzare la biodiversità e gli usi dell'extravergine (per visite contattare il Comune, tel. 0744 902321).

TAGLIATA DI TONNO CON AVOCADO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE
15 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
290 CAL/PORZIONE

4 fette da 100 g di filetto di tonno adatto all'uso a crudo spesse 1 cm

- 1 limone non trattato –
- olio extravergine d'oliva per la salsa**
- 100 g di olive nere in salamoia denocciolate**
- 1 limone candito (in vendita nei negozi di prodotti mediorientali)
- 1 avocado
- 2 peperoncini rossi
- 1 cucchiaio di aceto balsamico – 1/2 limone
- 4 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato
- sale – pepe

1 Circa 15 minuti prima di servire preparate la salsa. Tritate grossolanamente le olive; tagliate il limone candito in quarti, eliminate la polpa e tagliate la buccia a julienne; sbucciate l'avocado e tritate la polpa; lavate i peperoncini, privateli dei semi e tritateli.

2 Riunite questi ingredienti in una ciotola, unite il prezzemolo, l'aceto, l'olio, il succo del limone e il pepe. Regolate di sale e mescolate.

3 Scaldate bene una bistecchiera o una padella antiaderente. Ungete di olio le fette di tonno e cuocetele 1 minuto circa per lato in modo che restino rosate al centro. Tagliate le fette larghe circa 1 cm e servitele con la salsa preparata. Guarnite con il limone rimasto



delizioso filetto di tonno grigliato, tenuto appena rosato al centro, si potrebbe optare per un blend elegante di Moraiolo e Frantoio, oppure un monovarietale di Maurino. Con le alici “arreganate” – cotte in teglia nel forno con aglio, olio, aceto e abbondante origano, aggiungendo a piacere anche un po' di peperoncino – suggeriamo un armonico monovarietale di Ogliarola Garganica. Con il saporito sgombrò al cartoccio o anche con dei gustosi involtini di spatola con pane e formaggio va bene un extravergine deciso ma non invadente come un monocultivar cilentano di Carpellese. Mentre sul gustoso pesce spada alla messinese, con pomodori, capperi e cipolla, il consiglio è di scegliere un olio profumato e molto equilibrato, come un blend in cui le note di erbe aromatiche incontrino quelle ben modulate del pomodoro.

Per impreziosire i piatti

Carpellese, Madonna dell'Olivo, Serre (SA)

Monocultivar della tipica varietà cilentana, è un fruttato medio con belle sensazioni olfattive di foglia verde, carciofo ed erbe aromatiche. Elegante e ben bilanciato al palato, appena amaro e con un piccante vivace, è ideale per pesci azzurri al cartoccio (bottiglia da 500 ml, 21,50 euro).

Molensis XXV, Marina Colonna, San Martino in Pensilis (CB)

Insolito ma riuscito blend tra varietà di origine diversa – Coratina e Peranzana, tipiche della vicina Puglia e Itrana laziale – coltivate nella tenuta molisana, è un fruttato medio equilibrato con note di rucola, basilico e pomodoro. Perfetto per saporiti guazzetti (bottiglia da 750 ml, 28 euro).

La Fèmm'n, Sabino Leone, Canosa di Puglia (BT)

Monocultivar di Ogliarola Garganica da piante secolari, è un fruttato medio dal carattere delicato ma dagli aromi suadenti, che alle note di mela e mandorla affianca piacevoli ricordi di erbe officinali, a partire dall'origano. Da provare con le alici arreganate (bottiglia da 500 ml, 18 euro).





Spätzle

agli spinaci



Un volo di sapori

Delizia il tuo palato con i nostri
irresistibili spätzle agli spinaci,
avvolti in un cremoso abbraccio
di panna e prosciutto.

Un'esplosione di sapori
che ti farà volare di piacere!

www.kochbz.it



LUOGHI ECCELLENTI

ASTURIE

NEL NORD DELLA PENISOLA IBERICA, QUESTA REGIONE SPAGNOLA DALLA NATURA STUPEFACENTE OFFRE UNA CULTURA GASTRONOMICA CORPOSA CHE SPAZIA DAI SAPORI PIÙ FORTI ALLA GRANDE DOLCEZZA

a cura di Daniela Falsitta, testo di Ernesto Fagiani, foto reportage di Emanuela De Santis, foto dei piatti di Laura Spinelli, in cucina Elena Tettamanzi. Si ringrazia Ana Busta del ristorante Casa Eutimio di Lastres per le ricette



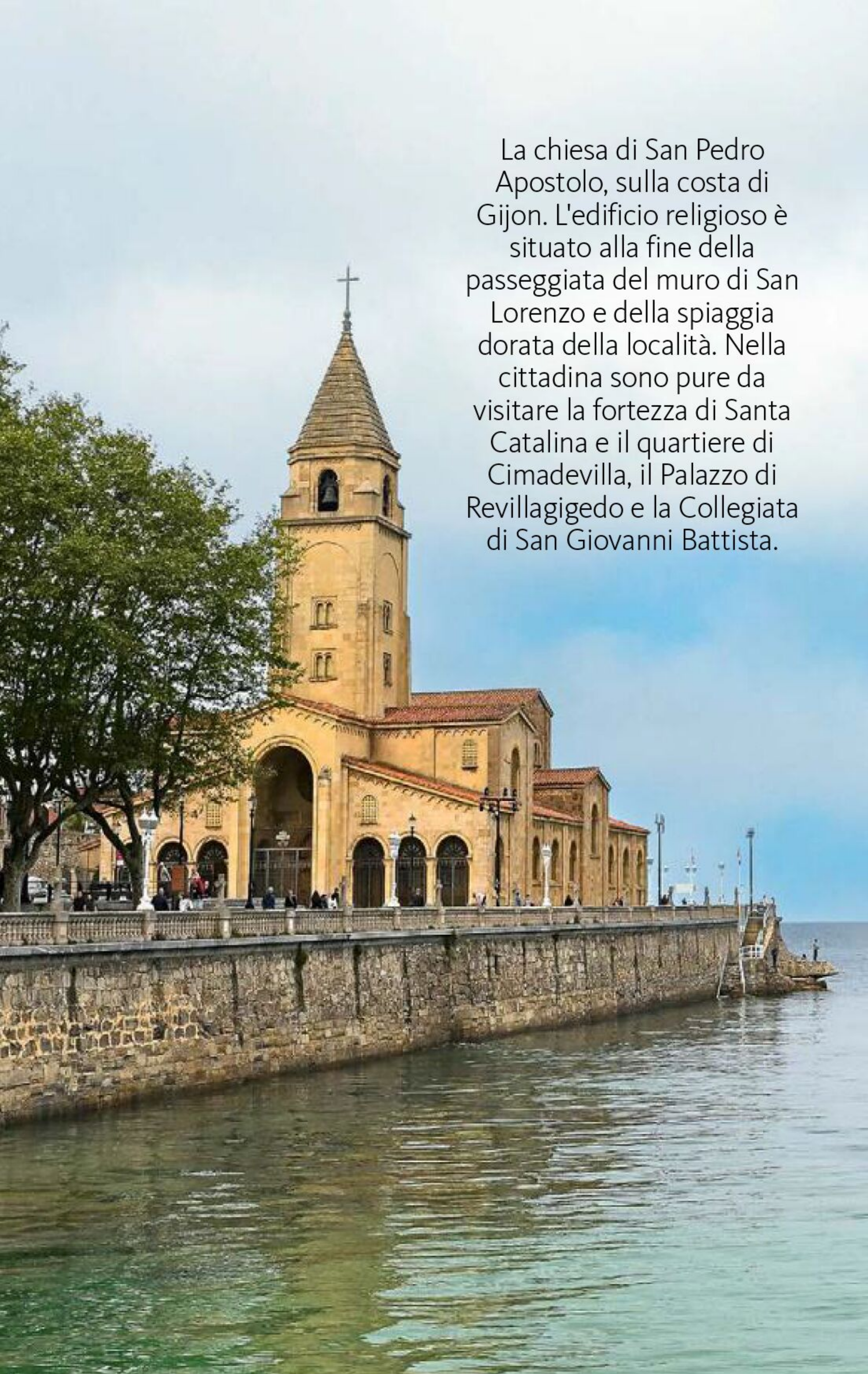
FABES CON ALMEJAS
(FAGIOLI E VONGOLE)

pag. 42



Lo splendido chiostro della Cattedrale di Oviedo edificata a partire dal XIII secolo. All'interno della cattedrale, nella cosiddetta Cámara Santa, è conservato il sudario di Oviedo, un telo di lino che sarebbe stato posto sul capo di Gesù morto. Qui sotto, da sinistra: la mescita del sidro da Tierra Astur; i colori di plaza Daoiz y Velarde e la gastronomia Casa Maribel. Nella pagina a sinistra: plaza Escandalera, il cuore della città.





La chiesa di San Pedro Apostolo, sulla costa di Gijón. L'edificio religioso è situato alla fine della passeggiata del muro di San Lorenzo e della spiaggia dorata della località. Nella cittadina sono pure da visitare la fortezza di Santa Catalina e il quartiere di Cimadevilla, il Palazzo di Revillagigedo e la Collegiata di San Giovanni Battista.

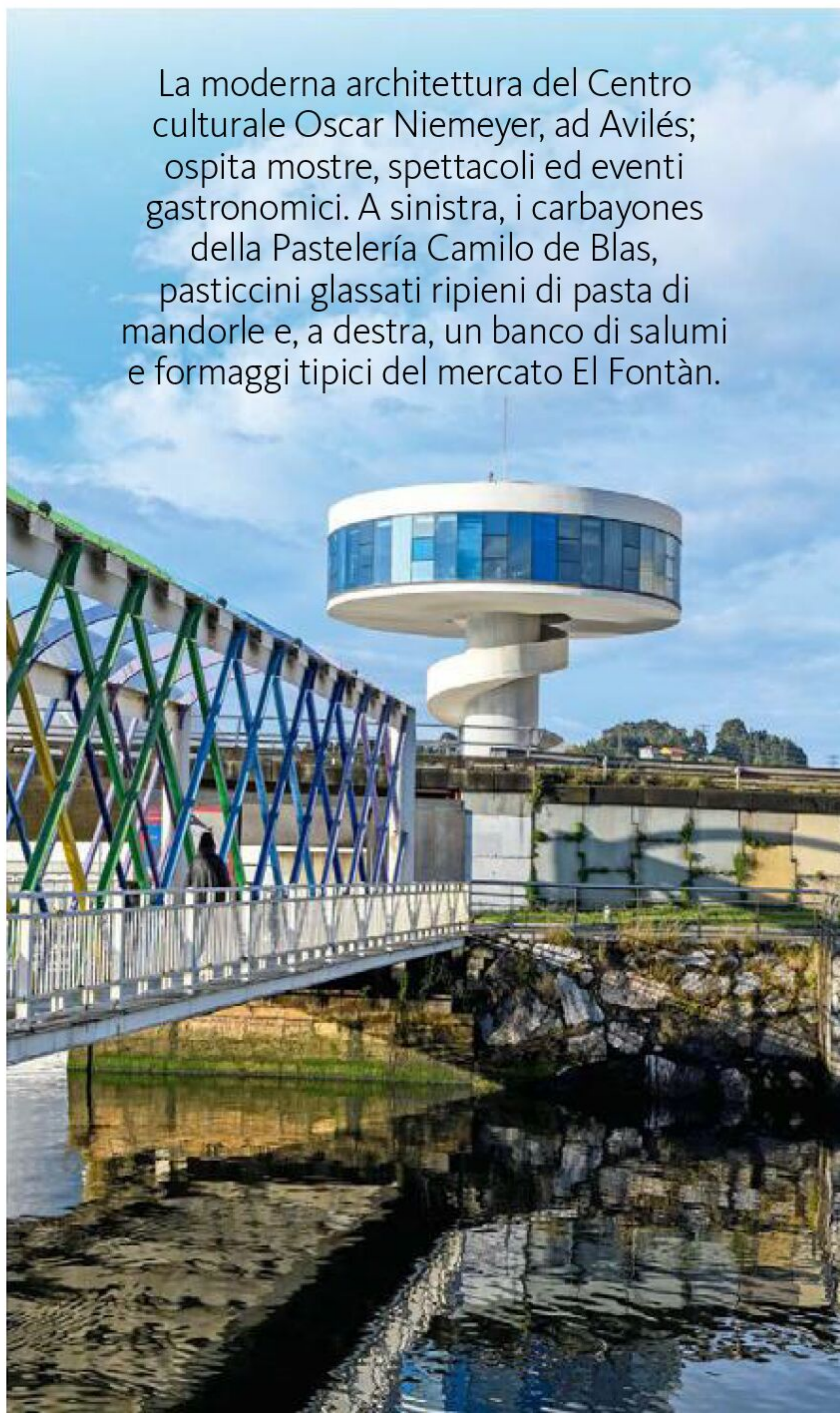


PITU CALEYA GUISADO
(POLLO RUSPANTE STUFATO)

pag. 42



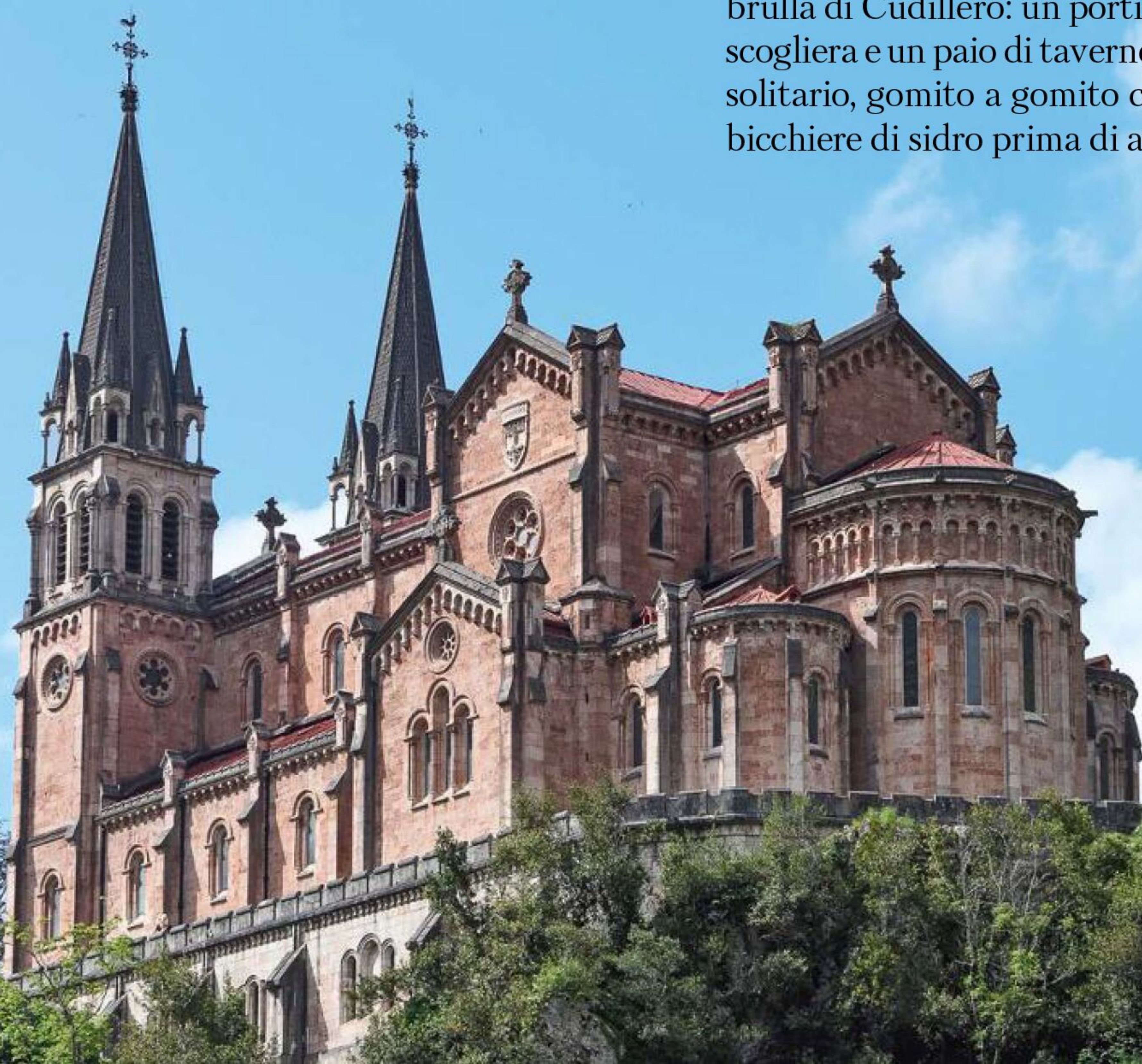
La moderna architettura del Centro culturale Oscar Niemeyer, ad Avilés; ospita mostre, spettacoli ed eventi gastronomici. A sinistra, i carbayones della Pastelería Camilo de Blas, pasticcini glassati ripieni di pasta di mandorle e, a destra, un banco di salumi e formaggi tipici del mercato El Fontán.



S tretta tra il Mar Cantabrico e la lunare catena dei Picos de Europa, con un clima atlantico, spesso capriccioso e umido, e una strabiliante biodiversità, la regione delle Asturie è uno degli ultimi paradisi iberici. Il centro storico della sua capitale, Oviedo, si dipana tra la fontana della Foncalada, il monastero di San Vicente e la cattedrale del Salvador che custodisce uno dei sudari del Cristo. Ma nella città c'è anche altro: i suoi monumenti antichi si alternano alle donne giunoniche di Botero e alla statua di Woody Allen, omaggiato per aver girato proprio qui il suo "Vicky Cristina Barcelona". E poi c'è il ricchissimo patrimonio gastronomico: nel mercato di El Fontàn si comprano i *fabes*, grossi fagioli color crema, il *cabrales*, formaggio erborinato che matura in grotta avvolto in foglie di acero, e il *chosco de tineo*, salume alla paprica affumicato con essenze locali, mentre nelle trattorie tipiche, poste sotto il comando della *guisandera* (cuoca maestra di cucina asturiana) si servono specialità come la *fabada*, stufato di fagioli e carni di maiale (pancetta, spalla, morcilla di sanguinaccio, chorizo), il *pote*, zuppa con patate e cavoli, e il *cachopo*, doppia cotoletta farcita con jamòn serrano e formaggio asturiano. Per non parlare delle *sidrerías* dove i camerieri si sfidano nell'arte di mescolare il sidro a braccia tese, bicchiere in basso e bottiglia in alto, per non far perdere alla bevanda la soffice schiuma e il perlage. Anche la pasticceria è un vanto della città: ne fanno parte i *carbayones*, pasticcini glassati ripieni di pasta di mandorle, le *moscovitas*, friabili cialde di mandorla e cioccolato e le *casadelles*, fagottini imbottiti di noci e anice. L'itinerario a Oviedo si completa con una passeggiata tra i castagneti del monte Naranco, fino a scoprire le forme ieratiche delle chiese preromaniche San Miguel de Lillo e Santa María. Lasciata la città in direzione di Arriondas, la strada sfiora

borghi fitti di casolari e di *horreos*, granai di legno appoggiati su pilastri di pietra, fino a raggiungere i laghi di Covadonga, nelle cui acque il cielo si riflette come una lastra di cristallo lucidata dalla brezza dell'Atlantico. Il Santuario della Vergine appare all'improvviso in uno sbuffo di nebbia, in bilico su uno spuntone di roccia come i castelli delle favole. Dalle campagne intorno al rio Sella i prodotti confluiscono a Cangas de Onís per il mercato domenicale: assieme al ponte d'età romana, i banchi allestiti tra Palaciu Pintu e la chiesa di Santa María sono l'attrazione della cittadina. Paradiso dei canoisti, il rio serpeggia fino all'estuario di Ribadesella, località glamour che mescola il fascino del villaggio di pescatori all'eleganza delle palazzine eclettiche lungo la spiaggia; sul promontorio del Corbero sta appollaiato un eremo cinquecentesco. Proseguendo sulla strada parallela alla costa si sfiora il borgo di Lastres: vi si trova l'intramontabile Eutimio, che è ristorante e anche conserveria dove si inscatolano specialità come la *cococha de merluza*, ovvero la gola di merluzzo, il tonno e le prelibate alici del Cantabrico. Subito dopo ecco Gijón, borgo marinaro e città d'arte, che ospita le terme romane e la casa-museo di Jovellanos dove è raccolto il meglio della produzione artistica asturiana. Dal lungomare si taglia verso plaza Mayor: sotto i porticati si allineano file di banchi di *cecina de vaca*, la bresaola asturiana, e di *boroña*, il tradizionale pane di farina di mais. Ad Aviles l'architettura moderna del centro culturale Niemeyer si avvita a spirale sui palazzi del centro storico, una prospettiva di facciate colorate, balconi, bovindo, terrazze in bilico sui porticati in cui si aprono botteghe di specialità antiche come il *bollo*, il pane dolce della tradizione sefardita, o le *marañuelas*, soffici brioches profumate di anice e limone. Ancora venti minuti d'auto per l'incontro con i cavalloni che mordono la costa brulla di Cudillero: un porticciolo, un grumo di case sulla scogliera e un paio di taverne dove, la sera, qualche turista solitario, gomito a gomito con i locali, sorreggia l'ultimo bicchiere di sidro prima di andare a dormire.

Il Santuario della Vergine di Covadonga. Questo importante luogo di culto sorge nei pressi di una grotta in cui la Madonna apparve ai soldati che nel 722 liberarono le Asturie dai Mori, dando inizio alla Reconquista.





LUOGHI ECCELLENTI ASTURIE

FABES CON ALMEJAS (FAGIOLI E VONGOLE)

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 30 MINUTI
380 CAL/PERSONA

400 g di fagioli Fabes de la Granja, tipo cannellini, già ammollati (o 1 kg di fagioli freschi) – 24 vongole veraci già spurgate – 200 g di pancetta affumicata – 1 cipolla – 1/2 porro – 1 ciuffo di prezzemolo – olio extravergine d'oliva – 1 peperoncino fresco – 3 spicchi d'aglio – 1 cucchiaio di paprica dolce – 1 bustina di zafferano – 1/2 bicchiere di vino bianco – sale

1 Mettete i fagioli in una casseruola coperti da 2 dita di acqua fredda e portate a ebollizione eliminando la schiuma in superficie. Mondate la cipolla e il porro, tagliateli a pezzi e uniteli ai fagioli in cottura con la pancetta tritata, la paprica e un filo d'olio. Cuocete a tegame coperto unendo acqua calda se occorre.

2 Sbucciate gli spicchi d'aglio, schiacciateli e soffriggeteli in qualche cucchiaio d'olio, quando saranno dorati unite il peperoncino a rondelle e sfumate con il vino. Versate il tutto sui fagioli.

3 Quando i fagioli saranno quasi cotti, salate, unite lo zafferano e infine le vongole. Aggiungete il prezzemolo tritato, lasciate aprire le vongole e spegnete.

PITU CALEYA GUISADO (POLLO RUSPANTE STUFATO)

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 45 MINUTI
520 CAL/PERSONA

un pollo ruspante a pezzi – 8 cipolle – 250 ml di vino bianco – olio extravergine d'oliva – 4 spicchi d'aglio – sale

1 La sera prima cospargete il pollo con 3 spicchi d'aglio tritati, salatelo e lasciatelo marinare in frigo coperto con la pellicola.

2 Mettetelo in un tegame con qualche cucchiaio d'olio e lasciatelo rosolare bene su tutti i lati fino a doratura. Sgocciolatelo, mettetelo

da parte e, nello stesso tegame, fate soffriggere l'aglio rimasto sbucciato e schiacciato. Sbucciate e tagliate molto finemente le cipolle. Rosolatele nella padella aggiungendo un pò di sale che vi aiuterà nella cottura. Quando saranno cotte (20-25 minuti), versate il vino bianco, fatelo ridurre un po', rimettete il pollo nel tegame, fate ridurre ancora il vino e coprite con acqua.

3 Lasciate cuocere a tegame coperto per oltre 1 ora, controllando la cottura. Mettete il pollo da parte e frullate le cipolle. Rimettete pollo e cipolle in padella, scaldate e servite. Se vi piace, accompagnate con patate fritte e peperoni arrostiti.

TORTA AL SIDRO

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
+ IL RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
580 CAL/PERSONA

3 mele – 400 ml di sidro – 260 g di zucchero – 12 g di gelatina in fogli – 1/2 litro di panna – 3 cucchiari di gelatina di mele – un disco di pan di Spagna alto 2-3 cm e con 22 cm di diametro

1 Mettete il sidro sul fuoco e fatevi sciogliere 160 g di zucchero. Sbucciate le mele, tagliatene due a fette sottilissime e l'altra a cubetti; cuocete le fettine nello sciroppo per 5 minuti, sgocciolatele su una gratella, poi cuocete i cubetti per 10 minuti e sgocciolateli.

2 Mettete a bagno la gelatina in acqua fredda per 10 minuti. Strizzatela e scioglietela in circa 200 ml dello sciroppo tiepido. Montate la panna con lo zucchero rimasto e unitevi lentamente la gelatina a temperatura ambiente.

3 Disponete le fettine di mela sul fondo e sui bordi di una tortiera con cerniera dello stesso diametro del pan di Spagna. Riempite con il composto di panna e gelatina e distribuitevi sopra le mele a cubetti, irrorate il pan di Spagna con lo sciroppo rimasto e chiudete il dolce. Mettete a rassodare in freezer. Quando sarà indurito capovolgete il dolce su un piatto e spennellatelo con la gelatina di mele intiepidita. Appena si sarà scongelato servitelo.

TACCUINO DI VIAGGIO

CASA EUTIMIO
C/ SAN ANTONIO, LASTRES
TEL. 985 850012
HOTEL, RISTORANTE E CONSERVERIA ITTICA. SONO SUE LE TRE RICETTE PUBBLICATE.

MERCADO EL FONTAN
PL. 19 DE OCTUBRE, OVIEDO
MERCATO COPERTO CON LE MIGLIORI SPECIALITÀ GASTRONOMICHE LOCALI.

CASA MARIBEL
C/ FIERRO 2, OVIEDO
GASTRONOMIA CON UN'AMPIA SELEZIONE DI FORMAGGI ASTURIANI.

COALLA
C/ ASTURIAS 14
BOTTEGA FORNITISSIMA DI SIDRI E VINI DI CANGAS, LA DOC DELLA REGIONE.

CRIVENCAR
C/ SANTA SUSANA 2, OVIEDO
CONSERVE ARTIGIANALI, INSACCATI TIPICI ASTURIANI, DOLCI E SIDRO NATURALE.

CARNICERIA ARRIETA
C/ DEL PESO 6, OVIEDO
MACELLERIA RINOMATA PER LE SALSICCE ALLA PAPRICA.

TIERRA ASTUR
C/ GASCONA 9, OVIEDO
PROPONE CARNE E PESCE ALLA BRACE E DEGUSTAZIONI DI FORMAGGI ASTURIANI GUIDATE DA MASTRI CASARI.

PASTELERÍA RIALTO
C/ SAN FRANCISCO 12, OVIEDO
LA PASTICCERIA CHE, UN SECOLO FA, HA CREATO LA RICETTA DELLE MOSCOVITAS, SIMBOLO GOLOSO DI OVIEDO.

PASTELERÍA CAMILO DE BLAS
C/ JOVELLANOS 7, OVIEDO
QUI, DAL 1924, I CARBAYONES RIPIENI DI CREMA DI MANDORLE SONO REALIZZATI CON RICETTA IMMUTATA.

MERCADO CANGAS DE ONIS
C/ DEL MERCADO
IL MERCATO DOMENICALE DEL PALACIU PINTU, ACCANTO ALLA CHIESA DI SANTA MARÍA, PER ACQUISTARE DIRETTAMENTE DAI PRODUTTORI LOCALI.

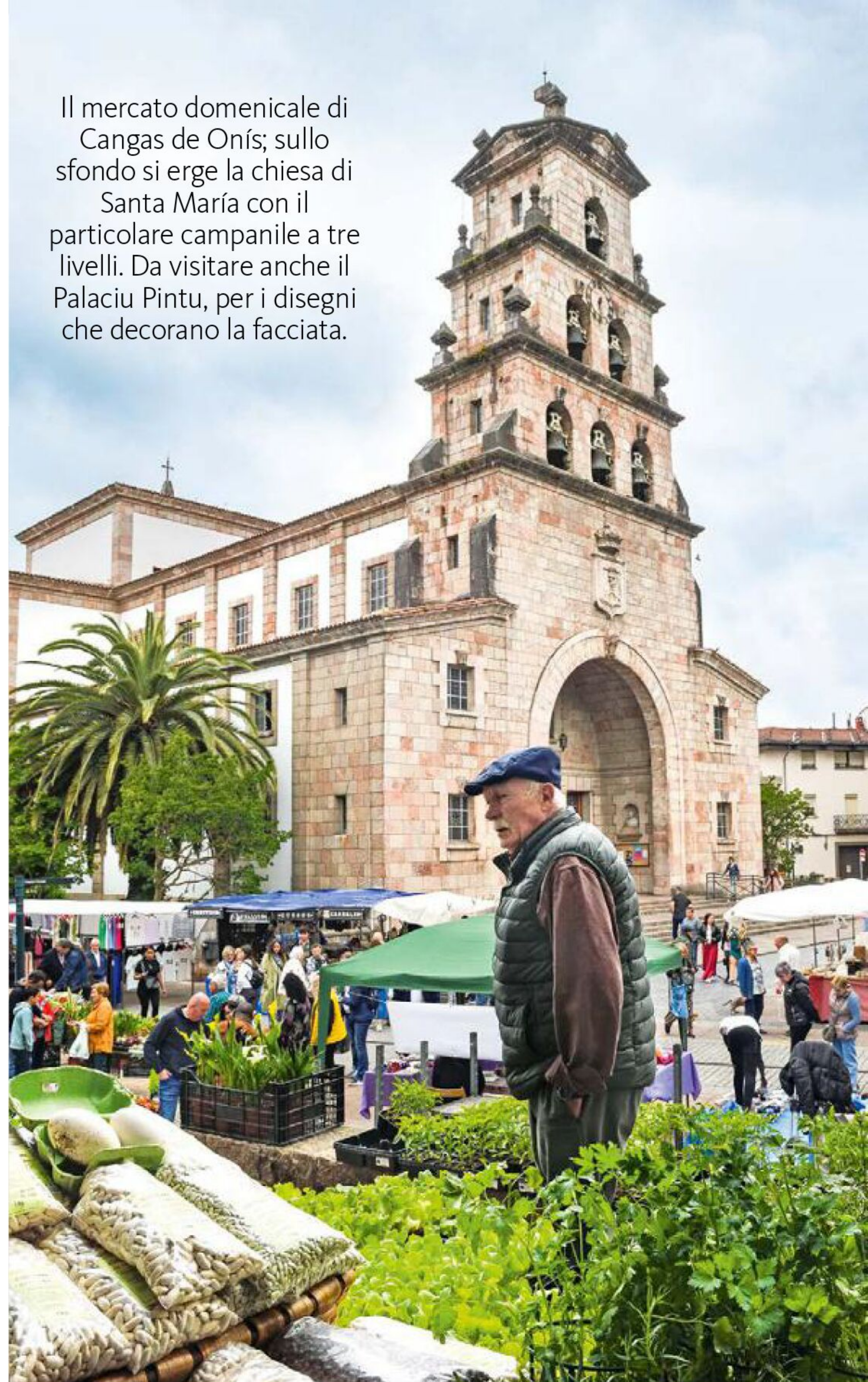
TORREÓN
AV. COVADONGA 19, CANGAS DE ONAS
VETRINA DI ELEZIONE DELLA TRADIZIONE CASEARIA ASTURIANA, VANTA 40 VARIETÀ DI QUESOS.

EMBUTIDOS EL PEDREGAL
PL. MAYOR, GIJÓN
AL MERCATO DEL SABATO DI GIJÓN, INSACCATI TIPICI DI PRODUZIONE PROPRIA: CHORIZO, MORCILLAS, LACONES, CECINAS, SABADIEGO, LACÓN RELLENO.

ENTE DEL TURISMO SPAGNOLO
TEL. 02 45373240 - 06 6782850,
WWW.SPAIN.INFO/IT



TORTA AL SIDRO



Il mercato domenicale di Cangas de Onís; sullo sfondo si erge la chiesa di Santa María con il particolare campanile a tre livelli. Da visitare anche il Palaciu Pintu, per i disegni che decorano la facciata.



Il ponte romano sul rio Sella, monumento simbolo delle Asturie. Qui a lato: la cooperativa dei pescatori del borgo marinaro di Cudillero e, più a sinistra, l'antichissima calle de Rivero, nel centro storico di Avilés, caratterizzata da una pavimentazione unica.



I magnifici 7

DA STAPPARE SUBITO

di Monica Pilotto

Una selezione di bottiglie eccellenti, prodotte nel rispetto dell'ambiente, del paesaggio e della biodiversità del terroir, sempre in equilibrio tra valorizzazione delle tradizioni e sguardo attento al futuro



Cobalto 2021 Val Delle Rose

Maremma Toscana Doc Vermentino Superiore è la denominazione di questo vino che invecchia sui propri lieviti per 10 mesi: 50% in tonneau, 35% in anfora e 15% in acciaio. Al palato la dolcezza del legno, la mineralità dell'anfora e la freschezza dell'acciaio conferiscono una progressione vibrante e un'acidità ben integrata. Sposa con successo piatti a base di pesce e crostacei (€ 30).

Langhe Doc Arneis Blangé 2024 Ceretto

È alla sua quarantesima vendemmia e ha segnato un'epoca, rivoluzionando l'enologia di un terroir dedito soprattutto ai vini rossi. Arneis in purezza, è un vino molto versatile, da servire come aperitivo, con antipasti piemontesi come insalata russa e vitello tonnato e si abbina alla perfezione con pesci, crostacei e verdure. È un vino trasversale: al sorso spiccano frutta e mineralità, fragranza e calibrata freschezza (€ 25 circa).



Carato Venusio Aglianico del Vulture Superiore Docg Cantina di Venosa

Tra le più rinomate cantine del Mezzogiorno – Venosa è a nord della Basilicata – con 800 ettari circa vitati è leader nella produzione dell'Aglianico rosso rubino, dal profumo delicato di frutti neri e dal sapore sapido e armonico. Punta di diamante della cantina, affina per 18-24 mesi in barrique: intenso e vellutato, accompagna arrosti e formaggi stagionati (€ 29).

Gewürztraminer "Concerto Grosso" 2024 Alto Adige Doc Elena Walch

La ricerca continua di suoli e microclimi ottimali nella terra dei Gewürztraminer ha dato vita a un vino che esprime tutte le sfaccettature di uno dei vitigni più nobili al mondo: "Concerto Grosso" ha colore dorato, note fruttate di arance candite e agrumi, sentori di miele e spezie. Da servire con molluschi, pesce, crostacei, piatti della cucina orientale (€ 26).



Spumante Brut Rosé Metodo Classico – Castello di Meleto

Dai vigneti di San Pietro e Poggiarso, nel Chianti classico, prendono vita queste bollicine fitte e persistenti da Sangiovese in purezza; dal bel colore rosa tenue, lo spumante ha sentori complessi, caratterizzati da note di crosta di pane e lievito. Al palato è fresco, con l'acidità tipica del Sangiovese. Brindate alla Pasqua in arrivo o servitelo con pesce, salumi e formaggi stagionati (€ 35).

Espressione Bianc 2018 Alta Langa Docg Pas Dosé Giulio Cocchi

Per questa nuova cuvée la cantina ha interpretato tutta la forza e il carattere del millesimo 2018 declinato nella purezza dello Chardonnay. Il risultato è un vino color oro con bollicine fini e intriganti, dal bouquet di agrumi, banana e mango; mentre gli aromi di gelsomino, mandorle, muschio bianco e nocciola donano complessità all'assaggio. Ottimo come aperitivo, con pesce e carni bianche (€ 40).



Molceo Lugana Doc Riserva Ottella

Siamo sulla sponda meridionale del Lago di Garda, terroir vocato alla coltivazione del vitigno Turbiana che in questi luoghi esprime al meglio le sue potenzialità. Molceo si contraddistingue per eleganza e complessità, è prodotto con uve Turbiana e ottenuto dall'assemblaggio delle migliori cuvée in un numero limitato di bottiglie. L'affinamento di oltre 24 mesi avviene in legno, cemento e acciaio che, uniti al lungo riposo in bottiglia, donano armonia. Al naso presenta note di fiori bianchi e agrumi con accenni sulfurei, mentre conquista il palato grazie alla complessità, persistenza e a un'avvolgente sapidità. Non teme l'invecchiamento quando esprimerà note minerali tipiche del vitigno Turbiana. Si accosta con successo al pescato di lago e di mare, a carni bianche e a formaggi stagionati (€ 29).

BUONA *per natura*

Irish Grass Fed Beef
Ora, anche IGP



WWW.IRISHBEEF.IT



AGNELLO

MEDITERRANEO

UN CIBO DAI MILLE
SIGNIFICATI SIMBOLICI
E DI GRANDE
SODDISFAZIONE
IN TAVOLA, UNISCE
TUTTE LE REGIONI
E LE TRADIZIONI
DEL *MARE NOSTRUM*

a cura di Cristiana Cassé, testi di Vittorio
Castellani, ricette di Antonella Pavanello, foto
di Michele Tabozzi, styling di Stefania Aledi

Nel Bel Paese e in tutti quelli mediterranei, l'agnello occupa un posto di rilievo nelle tradizioni culinarie e rituali (a Pasqua, dove si festeggia, ma non solo). Carico di significati simbolici e religiosi, anche in culture diverse, è un cibo da sempre associato a concetti di purezza, innocenza, sacrificio e rinascita. Da un punto di vista strettamente gastronomico, la sua carne tenera e delicata è un dono prezioso, adatto a celebrare momenti di gioia e condivisione. “L'agnello è buono anche dopo Pasqua” recita un noto proverbio toscano (dove lo si cucina in umido): cosa vera, ma in questa ricorrenza è protagonista assoluto. Sulla tavola degli italiani lo troviamo in teglia con patate e aromi (Lombardia, Puglia, Sicilia e un po' dovunque), fritto o grigliato a scottadito (Lazio), sotto forma di arrosticini (Abruzzo), in fricasea (Umbria), spadellato con i carciofi (Sardegna, dove si prepara anche la *còrdula* con le interiora) e chi più ne ha più ne metta. Sono ricette di grande soddisfazione che ben conosciamo. Ma come viene declinato l'agnello nel resto del Mediterraneo? Le prossime pagine sono un viaggio per trovare la risposta. Restando stupiti nel vedere come ingredienti decisamente insoliti oppure ben noti si sposano tra loro, in un *fil rouge* che collega tutte le terre del *Mare Nostrum*.

Piatto Zara Home,
cornice multipla
per foto Maisons
du Monde,
canovaccio la
Fabbrica del Lino.
Nella pagina
accanto e in tutto il
servizio, superficie
di sfondo in gres
effetto pietra
Marazzi
(collezione
Naturalia).
Indirizzi
a pagina 130

GRECIA

Autentico pilastro della cucina ellenica, l'agnello è celebrato in una miriade di preparazioni. Tra queste, il *kleftiko*, dalla lunga marinatura con aromi: prende il nome dai *klephts*, i guerriglieri greci che, durante l'occupazione ottomana, lo cuocevano in fosse sotterranee per non essere scoperti. Oggi, la Pasqua ortodossa lo prevede al forno con patate, origano e tanto altro, similmente a molte ricette del nostro Sud. Tra le più sfiziose, va ricordata anche l'*arnaki frikase*, con lattuga, aneto e salsa *avgolemono* (a base di uova, limone e brodo).

KLEFTIKO

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 3 ORE
720 CAL/PORZIONE

1 cosciotto di agnello di 2 kg
– **1,2 kg di patate** – **500 g di pomodori ramati sodi** – **4 cipolle rosse medie**
– **2 grossi peperoni rossi** – **200 g di feta (facoltativo)** – **100 g di olive greche denocciolate** – **1 limone non trattato** – **1 testa d'aglio + 2 spicchi**
– **origano fresco e secco** – **200 ml di brodo vegetale o vino bianco**
– **olio extravergine d'oliva**
– **sale** – **pepe**

1 Prelevate la scorza del limone con un pelapatate e tritatela finemente con i 2 spicchi d'aglio sbucciati e un po' di origano fresco. Mescolate il trito con un filo d'olio, uno spruzzo di succo di limone, sale e pepe. Praticate 4-5 incisioni di sbieco sul cosciotto e massaggiatelo con il mix aromatico facendolo penetrare anche nelle incisioni. Fasciatelo con pellicola e fatelo marinare in frigo per almeno 1 ora (meglio per una notte).

2 Sbucciate e lavate le patate. Lavate i pomodori. Sbucciate le cipolle. Lavate e pulite i peperoni. Tagliate il tutto

a spicchi o a pezzetti di media grandezza. Tagliate la testa d'aglio a metà nel senso della larghezza (senza sbucciarla). Foderate una teglia a bordo alto con abbondante carta da forno disponendo i fogli a croce e ungete il fondo con un po' d'olio. Unite le verdure preparate e le olive, condite con olio, sale, pepe e origano secco e mescolate. Appoggiate il cosciotto privato della pellicola sugli ortaggi (fate colare i residui della marinata sulla carne) e bagnate con il brodo o il vino. Coprite con carta da forno e quindi con alluminio sigillandolo bene lungo il bordo della teglia.

3 Infornate a 170° per 2 ore e 30-45 minuti. Togliete il cosciotto dal forno e portate la temperatura a 200°. Intanto, eliminate l'alluminio e la carta da forno di copertura e, se la gradite, aggiungete la feta sbriciolata (potete anche unirla a crudo al momento di servire). Proseguite la cottura per 20-25 minuti, fino a doratura della carne. Sfornate e guarnite con altro origano secco.

Vassoio in legno di mango Maisons du Monde, tovagliolo Broste Copenhagen distribuito da MVH, ciotola (nella pagina accanto) Toniolo Ceramiche. Indirizzi a pagina 130



FRANCIA

Posto d'onore per l'agnello anche in Francia, dove è preparato in modi diversi secondo le regioni e le influenze straniere. Nella ricetta qui sotto, si mescolano i profumi della lavanda (tipica nella cucina francese) con quelli di menta e limone candito (di chiara influenza araba). *L'agneau corse aux herbes*, aromatizzato con mirto, timo e rosmarino, ricorda invece la nostra tradizione gallurese. Altri grandi classici sono il *gigot à la provençale* (cosciotto con aglio, rosmarino, timo, origano e olive nere) o à l'étouffée (in umido con vino bianco e funghi).

CARRÉ ALLA MENTA IN CROSTA DI SALE ALLA LAVANDA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI
540 CAL/PORZIONE

1 carré di agnello da circa 700 g (8 costole) – 1 mazzo di asparagi – 250 g di fagiolini – 1 limone candito (negli alimentari arabi) – 1 limone non trattato – 1 mazzo di menta – 4 cucchiaini di fiori di lavanda eduli – 4 spicchi d'aglio – 1 albume – olio extravergine d'oliva – sale fino e grosso (2 kg) – pepe

1 Private il carré della copertina di grasso. Sbucciate gli spicchi d'aglio e schiacciateli con la lama di un coltello. Lavate la menta e tritatela (tranne un paio di rametti) con 1 cucchiaino di fiori di lavanda e il limone candito. Mescolate il mix con 1 dl di olio e l'aglio. Massaggiate bene il carré con la marinata e pepatelo. Sistematelo in un recipiente, coprite con pellicola e fatelo riposare in frigo per una notte.
2 Mescolate il sale grosso con 3 cucchiaini d'acqua, 2 cucchiaini di fiori di lavanda e l'albume

sbattuto e stendetene metà in un'ampia teglia. Prelevate il carré dalla marinata e rosolatelo su tutti i lati in una padella antiaderente a fuoco vivo, fino a doratura. Affondatelo nel sale dalla parte dell'osso e ricopritelo con il sale rimasto. Infornatelo a 200° per 25-30 minuti (secondo il grado di cottura preferito).

3 Intanto, pulite e lavate fagiolini e asparagi. Scottate i primi in acqua bollente salata per 5 minuti, poi aggiungete i secondi e proseguite la cottura per altri 5 minuti. Scolateli e tagliateli a pezzetti. Conditeli con un'emulsione preparata con il succo e la scorza grattugiata del limone lavato, la menta tenuta da parte tritata, i fiori di lavanda rimasti, olio, sale e pepe. Fate riposare l'agnello fuori dal forno per 5 minuti, quindi spaccate la crosta di sale, estraete la carne e servitela con le verdure.

Piatto Leaves
Ceramics, ciotolina
Daniela Semola,
canovaccio
Zara Home.
Indirizzi
a pagina 130



MAROCCO

Protagonista della festa del sacrificio (*Eid al-Adha*)

in Marocco e in tutto il Maghreb, l'agnello simboleggia la disponibilità di Abramo a sacrificare suo figlio Isacco per obbedire a Dio. In questa ricorrenza è cucinato nella tajine (tipico tegame in terracotta che dà il nome alla pietanza stessa) con le spezie più preziose e frutta disidratata, in una versione *salé-sucré* che lo rende unico. Le famiglie sono solite dividerlo con parenti, amici e persone meno abbienti promuovendo i valori della generosità e della solidarietà.

TAJINE CON ALBICOCCHIE E MANDORLE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 2 ORE
380 CAL/PORZIONE

1 kg di spalla (o collo di agnello disossato) in grossi pezzi – 2 cipolle dorate medie – 200 g di albicocche secche morbide – 50 g di mandorle a lamelle – 1 mazzetto di coriandolo – 3 spicchi d'aglio – 1 cucchiaio di miele fluido (facoltativo) – 1 cucchiaino di cannella e 1 stecca – 1 cucchiaino di zenzero – 1 cucchiaino di ras-el-hanout (miscela di spezie, negli alimentari arabi) – 1/2 cucchiaino di curcuma – 500 ml di brodo di carne delicato – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Scaldate il brodo. Tostate le mandorle in un padellino antiaderente finché saranno leggermente dorate. Sbucciate le cipolle e tritatele. Sbucciate gli spicchi d'aglio e schiacciateli con la lama di un coltello.

2 In una grossa casseruola di ghisa o nel piatto base di una tajine scaldate 4 cucchiaini d'olio e rosolatevi la carne su tutti i lati fino a doratura. Toglietela dalla casseruola, disponete al suo posto cipolla e aglio e fateli stufare dolcemente mescolando. Unite lo zenzero, la cannella in polvere, il ras-el-hanout e la curcuma, salate, pepate e mescolate bene. Aggiungete la carne rosolata, la stecca di cannella e il brodo, abbassate la fiamma e fate sobbollire per 1 ora e mezza.

3 Unite le albicocche, il miele (se lo gradite) e metà delle mandorle. Mescolate e proseguite la cottura per altri 30 minuti circa, finché la carne sarà molto morbida e la salsa leggermente spessa. Fuori dal fuoco, spolverizzate con le mandorle rimaste e il coriandolo lavato e tritato. Se vi piace, servite la tajine con cous cous o pane arabo.

Casseruola tajine
Emile Henry
distribuito da Maino
Carlo Home Living,
tessuto C&C
Milano, ciotola cus
cus Madame Stoltz
distribuito da MVH,
ciotolina mandorle
(nella pagina
accanto)
Daniela Semola.
Indirizzi
a pagina 130



SPAGNA

È una tradizione ultrasecolare quella che lega il *cordero* (l'agnello) alla cucina spagnola. Era infatti già presente nei banchetti dei menù arabo-andalusi e nella celebrazione della *Pesach* (la Pasqua) tra le comunità ebraico-sefardite. La *Real Academia de la Gastronomía* ha inserito nel patrimonio nazionale tre ricette: la *caldereta de cordero* dell'Extremadura, il *cordero al chilindron* della Navarra e il *cordero asado* di Castilla y Leon. Qui sotto, una versione "rollé" della *caldereta* (spezzatino in umido) con l'immane aggiunta di paprica.

SPALLA ARROTOLATA CON CHORIZO E CANNELLINI

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 15 MINUTI
640 CAL/PORZIONE

850 g spalla di agnello in una larga fetta battuta – **500 g di cannellini in scatola** – **500 g di scalogni**
– **400 g di polpa di pomodoro**
– **150 g di chorizo a fette** – **1 cipolla dorata grande** – **3 spicchi d'aglio**
– **timo, alloro e rosmarino** – **paprica affumicata** – **peperoncino in polvere**
– **olio extravergine d'oliva**
– **sale** – **pepe**

1 Disponete la carne tra due fogli di carta da forno, battetela con il pestacarne per assottigiarla ulteriormente e paregiate un poco i lati con un coltellino. Sciacquate i cannellini sotto acqua corrente. Sbucciate gli scalogni e tagliateli in quarti. Sbucciate la cipolla e tritatela. Sbucciate gli spicchi d'aglio e tritatene uno.
2 Condite la carne con l'aglio tritato, un po' di timo, paprica, sale e pepe. Arrotolatela, legatela con qualche giro di spago, salatela e pepatela anche esternamente. Rosolate il rotolo con un po' d'olio in una padella antiaderente finché sarà dorato tutti i lati.

Toglietelo dalla padella e tenetelo da parte. Unite ancora un po' d'olio in padella e fatevi stufare dolcemente la cipolla. Aggiungete la polpa di pomodoro e conditela con 1 cucchiaino di paprica, un pizzico di peperoncino, sale e pepe. Mescolate, versate il sugo in una pirofila e unite l'agnello, l'aglio rimasto, un po' di timo e rosmarino e 2 foglie di alloro. Sigillate la pirofila con un foglio di alluminio e infornatela a 180° per 30 minuti.

3 Nel frattempo, rosolate brevemente il chorizo in padella con 2 cucchiaini di olio e poi prelevatelo. Mettete al suo posto gli scalogni con ancora un filo d'olio e cuoceteli a fiamma lenta per 5-6 minuti. Togliete la pirofila dal forno e aggiungete i cannellini, il chorizo e gli scalogni. Mescolateli con il sugo (se vi sembra troppo asciutto unite poca acqua calda), coprite nuovamente con l'alluminio e infornate per altri 20 minuti. Alzate la temperatura a 200°, eliminate l'alluminio e proseguite la cottura per 10 minuti. Fate riposare la carne per circa 10 minuti fuori dal forno e servitela a fette con il suo condimento.

Ciotola ovale Emile Henry distribuito da Maino Carlo Home Living, tessuto C&C Milano, piattino erbe aromatiche Sara Fontana, ciotolina paprika (nella pagina accanto) Daniela Semola. Indirizzi a pagina 130



TURCHIA

Più che mai apprezzato anche in Turchia, l'agnello delle feste è il *kuzu tandir*: una ricetta che prevede una lenta cottura in un forno di terracotta (il *tandır*) con un metodo che ne ammorbidisce la carni e ne esalta il sapore. Per la tavola di tutti i giorni è spesso preparato semplicemente alla griglia, sotto forma di spiedini (*şiş kebab*) o di pizza (il *lahamacun*, qui sotto) e servito con salse e bevande a base di yogurt. Da ricordare anche il *güveç*, uno stufato con verdure miste cucinato in una pentola di terracotta, ideale nei mesi invernali.

LAHAMACUN

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
+ IL RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI
700 CAL/PORZIONE

per la pasta 300 g di farina 00 + quella per la lavorazione – 115 ml di latte – 1 uovo grande – 1,5 cucchiaini di lievito di birra istantaneo
– 1 cucchiaino di zucchero di canna
– olio extravergine d'oliva – sale
per la farcitura 500 g di carne di agnello macinata – 1 cipolla dorata – 1 grosso pomodoro – 5 cucchiari di concentrato di pomodoro
– 1 manciata di prezzemolo tritato
– 1 manciata di menta tritata
– 1 cucchiaino di paprica piccante
– 1 cucchiaino di cumino in polvere
– 1 pizzico di peperoncino – olio extravergine d'oliva – sale – pepe
per completare 2 cipolle rosse
– 1 limone – 1 cucchiaio di prezzemolo tritato – 1 presa di sumac in polvere (negli alimentari etnici)

1 Preparate la pasta. In un'ampia ciotola miscelate la farina, il lievito e lo zucchero e fate un incavo al centro. In un'altra ciotola sbattete leggermente il latte tiepido con l'uovo, 50 ml di olio e 1/2 cucchiaino di sale. Versate il tutto sulla miscela di farina e impastate per 5-6 minuti per ottenere un

impasto liscio ed elastico. Coprite la ciotola con pellicola e fate lievitare in un luogo tiepido fino al raddoppio del volume (circa 2 ore). Disponete l'impasto su un piano infarinato, dividetelo in 4 parti uguali, formate 4 palle e fatele lievitare per altri 30 minuti coperte con un telo umido.

2 Preparate la farcitura. Sbucciate la cipolla, grattugiatela e tamponatela con carta da cucina. Lavate il pomodoro tagliatelo a cubetti e mescolatelo con la cipolla, tutti gli altri ingredienti della farcia, 60 ml di olio, 1 cucchiaino di sale e una macinata di pepe.

3 Scaldate la leccarda del forno a 225°. Stendete le porzioni di impasto in dischi sottili su un piano infarinato e copriteli con la farcitura lasciando libero un bordo di 1 cm. Coprite la leccarda rovente con un foglio di carta da forno bagnato e strizzato, disponetevi i lahamacun e infornate per 10 minuti. Intanto, sbucciate le cipolle rosse, affettatele molto finemente e conditele con il succo del limone, il prezzemolo e il sumac. Servitele a parte o direttamente sui lahamacun. Se vi piace, accompagnate con l'ayran, una bevanda che si ottiene frullando 1 litro di yogurt con 500 ml di acqua ghiacciata e un cucchiaino scarso di sale.

Piatto Sara Fontana,
ciotola cipolle
Daniela Semola,
tovagliolo Broste
Copenhagen
distribuito da MVH,
tessuto di fondo
C&C Milano.
Indirizzi
a pagina 130





AZIENDA[®]
OLEARIA
DEL CHIANTI^{SRL}

*Le cose che amiamo si custodiscono
e poi si tramandano*

oleariadelchianti.com





Testa in cassetta di Gavi

UN SALUME GOLOSO CHE NEL PICCOLO
BORGO ALESSANDRINO DIVENTA
ANCORA PIÙ ELEGANTE E PRELIBATO

testo di Silvia Bombelli, foto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda

Tanti salumi si chiamano testa in cassetta perché sono fatti con parti del capo di maiale, insaporiti con miscele di erbe e spezie diverse secondo i costumi regionali. Più piccanti al sud, più speziate al nord. Però, quella prodotta nel pittoresco paesino di Gavi, nel basso Piemonte ai confini con la Liguria, è molto diversa: più magra e delicata perché a base di vitello. È una lavorazione tradizionale riconosciuta tra i Presidi Slow Food ed è anche stato chiesto il riconoscimento di prodotto del territorio al Comune per ottenere il marchio di qualità a tutela delle imitazioni. A spiegare di cosa si tratta è Roberto Canepa, 56 anni e macellaio da generazioni, che con la socia Sara Repetto ha rilevato la storica bottega del paese: la Macelleria Bertelli Agostino. Fondata nel 1926, è la custode della ricetta originale e segreta del delizioso salume. “La nostra testa di Gavi è l’unica ad avere il

riconoscimento di Slow Food”, spiega Canepa. “È un prodotto del tutto naturale, senza aggiunta di nitrati

e nitriti, e lavorato esattamente come un tempo, da ottobre a maggio perché con il caldo non riesce bene. La differenza fondamentale con la testa in cassetta classica è che è fatta con carne di vitello e solo poco guancia di maiale. Quindi è molto più magra, digeribile e profumata”. In generale la testa è una preparazione particolarmente elaborata, pensata per sfruttare tutti i pezzi di maiale altrimenti buttati, ovvero gli scarti della lavorazione di prosciutti e salami. Un prodotto non pregiato, perché prodotto con gli avanzi, ma che i contadini hanno saputo nobilitare in tante varianti secondo le proporzioni dei vari tagli utilizzate. Un ingrediente molto appetitoso e nutriente, che a Gavi ha raggiunto l’apice dell’eleganza rivoluzionando *segue >*

per assaggiarla

Si gusta fredda o appena scaldata, tagliata spessa, con le cipolle al forno. Si può provare nei ristoranti che la propongono, alle manifestazioni di prodotti del territorio o acquistare alla macelleria Bertelli (25 euro/kg), che effettua anche spedizioni refrigerate (tel. 0143 642627).

CON PICCOLA GIARDINIERA E BAGNET VERT

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE
40 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
520 CAL/PORZIONE

320 g di testa in cassetta di Gavi affettata molto sottile
– pane
per la giardiniera 1 peperone giallo e 1 rosso – 100 g di cavolfiore – 1 cuore di finocchio – 2 carotine – 2 coste tenere di sedano – 4 cipollotti – 5 dl di vino bianco – 5 dl di aceto di mele – 100 g di zucchero – 6 foglie di alloro – sale – 20 grani di pepe
per il bagnet vert 1 mazzetto di prezzemolo – 2 acciughe sotto sale – 1 cucchiaino di capperi sott'aceto – 1 spicchio d'aglio – 2 tuorli sodi – 1 panino – aceto – olio extravergine d'oliva – sale

1 Una settimana prima preparate la giardiniera. Mondate le verdure e tagliatele a pezzetti di dimensioni simili. Portate a ebollizione una casseruola di acqua salata e cuocetevi per 3 minuti carote e sedano. Unite i peperoni e il finocchio. Dopo altri 3 minuti, aggiungete i cipollotti tagliati in quarti e dopo altri 3 minuti il cavolfiore (la cottura dura 12 minuti in totale). Scolate le verdure.
2 Versate in una casseruola il vino, l'aceto, 5 dl d'acqua, lo zucchero, 20 g di sale,

il pepe e l'alloro. Ponete sul fuoco, mescolando finché lo zucchero si sarà sciolto. Spegnete e lasciate intiepidire. Sistemate le verdure in 4 vasi da 500 ml, copritele con la marinata, chiudete e lasciate riposare al fresco per 1 settimana.
3 Per il bagnet vert frullate una grossa manciata di prezzemolo con le acciughe dissalate, i capperi e l'aglio. Incorporate i tuorli sodi, la mollica del panino ammollata nell'aceto, poco sale e olio sufficiente a ottenere una consistenza cremosa.

4 Servite la testa in cassetta con un po' di giardiniera, il bagnet vert e accompagnate con il pane tagliato a fette.

la ricetta di base e introducendo parti di vitello: della testa e non. Unendo il muscolo, la lingua e la maschetta di vitello al guanciale di maiale, il salume diventa più delicato, leggero e asciutto. Perché sia ben amalgamato e il bouquet aromatico esaltato, bisogna che tutte le parti vengano cotte in acqua salata molto a lungo, ben sgocciolate e ridotte in pezzetti con la battitura al coltello in modo da creare le parti per un patchwork ghiottissimo. La testa di Gavi, infatti, si riconosce anche per la bella policromia (ogni taglio cotto ha il suo punto di colore, dal rosa cipria al porpora). “La maschetta, ovvero la guancia ricca di tessuto connettivo che va cotta più a lungo del resto, tritata con la mezzaluna e mescolata a un po' di brodo di cottura per rendere il mix meno denso, fa da collante per i pezzetti di carne”, spiega Canepa. Tutto l'impasto viene poi insaporito con una “concia”, la miscela di sale e aromi che dà profumo ai salumi e ne garantisce la conservazione durante il periodo di stagionatura, ricca ma estremamente equilibrata. Occorrono sale, pepe, cannella, noce moscata, coriandolo, chiodi di garofano, peperoncino e poi ancora pinoli e rum scuro (quello invecchiato, dal bouquet più intenso di quello chiaro). L'impasto ancora caldo viene infilato nel tascone (il budello di vitellone) e l'insaccato, da 3-3,5 chili circa, posto a riposare per una notte al freddo con un peso sopra perché si compatti e prenda la tipica forma allungata. “E questa è un'altra differenza con la testa classica”, conclude Canepa, “che normalmente viene fatta in uno stampo con una chiusura di legno a pressione”, da cui deriva la definizione “in cassetta”.



STINCO ALPINO ALLE ERBE: UN'ESPERIENZA GOURMET UNICA



STINCO ALPINO ALLE ERBE CON FUNGHI CHAMPIGNON E CIPOLLINE BORETTANE

45 MIN - FACILE - 4 PERSONE

INGREDIENTI

2 Stinco Alpino alle erbe Recla
300 g Cipolline borettane
500 g funghi champignon
6 carote rosmarino
olio extravergine d'oliva
sale e pepe
glassa di aceto balsamico

PREPARAZIONE

1. Pulire i funghi e sbucciare le carote lasciandole intere.
2. Lessare cipolline e carote per 5 minuti.
3. Scolare e trasferire in una teglia. Aggiungere i funghi, condire con rosmarino, sale e pepe e cuocere in forno caldo a 200 °C per 20 minuti.
4. Aggiungere lo Stinco Alpino alle erbe Recla con la sua salsa e lasciare cuocere altri 20 minuti. Completare con la glassa al balsamico e servire.

**CARNI SUCCOSE
E MORBIDE
PERCHÉ CUCINATE
SOUS-VIDE SENZA
CONSERVANTI**

È il momento di una nuova esperienza: la reinterpretazione gourmet di una delle ricette più amate della tradizione altoatesina. Per lo Stinco Alpino alle Erbe, Recla seleziona la carne di suino fresca, il giusto mix di erbe aromatiche locali e una ricetta in collaborazione con tre rinomati chef dell'Alto Adige. Fondamentale il metodo dell'alta gastronomia sous-vide, che esalta ogni sapore, regalando una carne incredibilmente morbida e succosa, pronta in soli 20 minuti. Recla, in Val Venosta, è il nome di riferimento per la qualità dei prodotti altoatesini.



STINCO ALPINO ALLE ERBE

- SENZA** CONSERVANTI, GLUTINE, LATTOSIO
- COTTURA** IN PENTOLA, FORNO, MICROONDE O GRILL
- TEMPO** 20 MINUTI
- ABBINAMENTI** PATATE, VERDURE, CRAUTI, INSALATE, VINO ROSSO

Recla
GUSTO IN FAMIGLIA

Scopri prodotti e ricette su recla.it





V.a.l. Vinitaly

IN UNA CONGIUNTURA
ECONOMICA
PARTICOLARMENTE DIFFICILE
PER IL NOSTRO VINO,
LA KERMESSE VERONESE
RAPPRESENTA
L'OCCASIONE STRATEGICA
PER INTERCETTARE
TENDENZE E PRODOTTI
CHE POSSANO
ACCOMPAGNARE IL SETTORE
FUORI DALLA CRISI

a cura di Monica Pilotto, testo di Daniele Cernilli

Stiamo probabilmente assistendo alla fine di un periodo magico per il vino che, a partire dal 1986, anno della tragedia del metanolo, aveva riportato in auge l'immagine della viticoltura italiana nel mondo, conferendo al liquido odoroso il titolo di principale elemento del Made in Italy alimentare di qualità. Dopo di allora nacquero molte iniziative e, grazie a nuove pubblicazioni e all'affermarsi di scuole per sommelier con

corsi di avvicinamento al vino, la produzione e la conoscenza dei prodotti di qualità divenne più diffusa e acquisì valori decisamente positivi nell'immaginario collettivo. Anche i numeri raggiunti testimoniano questo risascimento: il comparto del vino è arrivato a fatturare più di 14 miliardi di euro, senza considerare l'indotto. Gli ettari vitati in Italia sono oltre 600.000 – che messi uno accanto all'altro coprirebbero l'estensione di una regione come la Liguria – di proprietà di circa 250.000 soggetti, ai quali vanno aggiunte le persone che ci lavorano come dipendenti, fissi o part time, che sono moltissimi.

Ora il settore vinicolo sta attraversando una fase cruciale. È da molti anni che il mondo enologico italiano non si trova ad affrontare una congiuntura economica così negativa come quella attuale, ed è fondamentale il fatto che dal 6 al 9 aprile ci sarà il Vinitaly a Verona per consolidare la presenza dei molti produttori nei mercati chiave. Il Vinitaly è la più importante fiera di settore italiana e una delle maggiori a livello mondiale: sono previsti più di 4.000 espositori e centinaia di migliaia- segue >

Grandi vini a piccoli prezzi

È una guida da non perdere, comoda anche in viaggio grazie al formato tascabile, dove trovare 303 vini scelti per l'ottimo rapporto qualità/prezzo. Per facilitare la scelta, i vini sono divisi per regione e per produttore in ordine alfabetico. In più, ogni vino è stato assaggiato e giudicato da degustatori di provata esperienza e onestà del team della Guida Essenziale ai Vini d'Italia guidato da Daniele Cernilli. *Vini per tutte le tasche by DoctorWine 2025, € 12,50*



ia di visitatori provenienti da 140 Paesi. Per i vini italiani si tratta di gran lunga del più importante appuntamento dell'anno, una sorta di primo giorno di scuola dove verranno presentati i vini che stanno per uscire sul mercato.

Problemi e opportunità

I motivi della crisi del vino italiano sono molti e vanno dagli strascichi dell'inflazione, che ci ha colpito a partire dal 2023, alle guerre in corso, fino all'immagine stessa del vino che sta subendo attacchi da più parti. Tutto ciò concorre al calo dei consumi nazionali e dell'export che si traduce in un momento di grande preoccupazione per la maggior parte dei produttori. Oltretutto, gli eventuali dazi annunciati dal governo degli Stati Uniti non fanno che aumentare i problemi.

Nonostante ciò, il Vinitaly potrebbe essere il momento nel quale intravedere un po' di luce alla fine del tunnel che si sta attraversando. Diversi operatori stanno iniziando a pensare al mercato prossimo futuro con scelte diverse dal passato. Perché è proprio qui, al Vinitaly, che si possono scoprire nuovi vini provenienti da zone

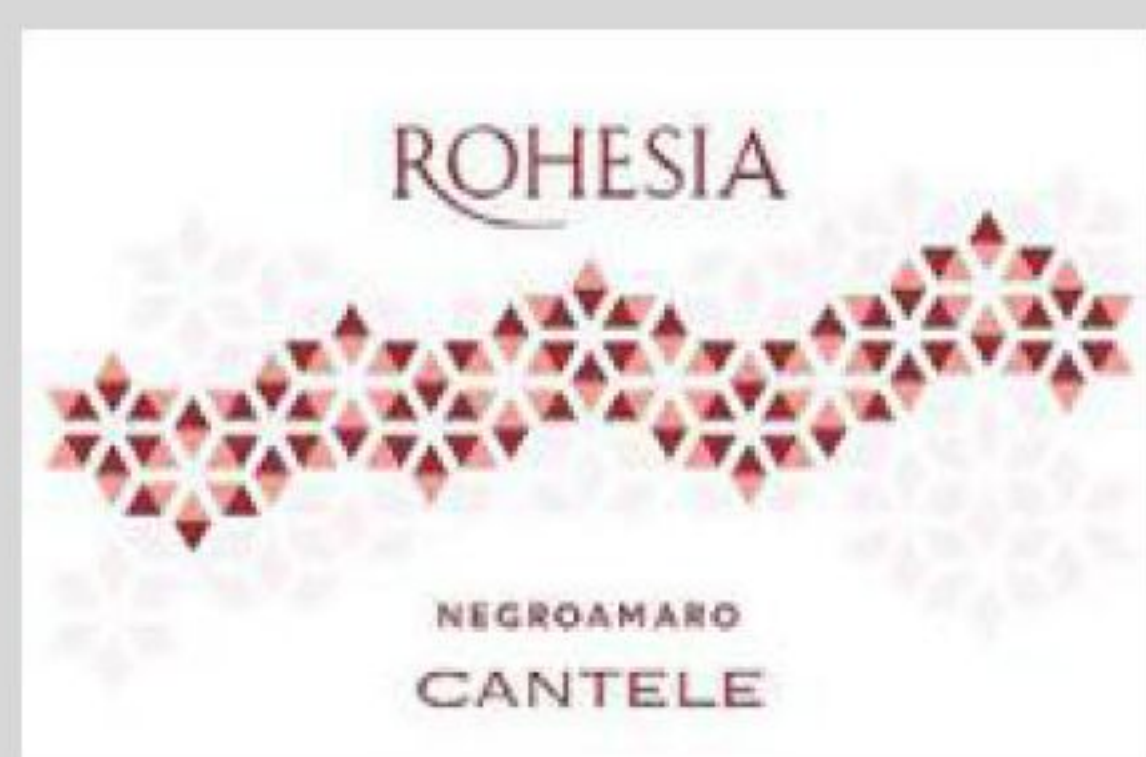
meno conosciute e famose, sempre di ottima qualità, ma con prezzi più abbordabili. In questa prospettiva si fa notare soprattutto il Sud dell'Italia, ma non solo, che è sicuramente in grado di proporre molti prodotti di qualità.

Spiragli positivi

Vanno considerati alcuni aspetti: sono sempre più apprezzati i vini meno corposi e alcolici, i bianchi e gli spumanti più dei rossi. E, nel campo dei rossi, sono in auge quelli meno strutturati e dalla bevibilità più facile e immediata. La Puglia è una regione molto feconda, così come la Sicilia. Se ci riferiamo a queste due regioni, che da sole rappresentano quasi un quarto della produzione italiana, possiamo facilmente scoprire che i vini sono quanto di più variegato si possa immaginare. Molti, anche per l'ecletticità di uve e di sistemi di viticoltura e di vinificazione, sono proprio assimilabili alle categorie appena citate. Vitigni come il Negroamaro in Puglia o il Nero d'Avola e il Catarratto o il Grillo in Sicilia, sono in grado di dar vita a vini bevibili e deliziosi. Bianchi, rossi, ma anche rosati.

Inoltre, le tendenze più evidenti negli

Qualità accessibile tra Puglia e Sicilia



Rohesia - Negroamaro Rosato Igp Puglia 2023 Cantele

100% Negroamaro. Acciaio. Rosa salmone molto vivo. Naso fine e articolato, con profumi fruttati di ciliegie e fragole, note leggermente affumicate e sfumature floreali. Bocca fresca e potente, rotonda e invitante, con un finale succoso e salino. Ottima fattura.

€ 13
cantele.it



Five Roses Anniversario rosato Igt Salento 2023 Leone de Castris

100% Negroamaro. Solo acciaio per 4 mesi. Rosato vivo e brillante. Fruttato di fragole, frutta esotica e ciliegia al naso. Agile e salino al palato, composto ed equilibrato.

€ 14
leonedecastris.com



Minutolo Valle d'Itria 2023 Polvanera

100% Minutolo. Solo acciaio. Giallo paglia brillante. Classiche note aromatiche al naso, con sentori di frutta esotica e di fiori di acacia. Sapore salino, caldo e molto equilibrato con finale ammandorlato.

€ 16
cantinepolvanera.it



Acante Fiano Igp Salento 2024 Castello Monaci

100% Fiano. Acciaio e clayver sui lieviti per 6 mesi. Giallo carico. Naso intrigante, pesca gialla, felce, fiori bianchi, cenni di peperone. Bella bocca piena, saporita e salina. Finale persistente e fruttato.

€ 11
castellomonaci.com



ultimi tempi sono quelle legate ai vini spumanti e frizzanti. Il Prosecco, nelle sue tre principali denominazioni (Conegliano Valdobbiadene Docg, Asolo Prosecco Docg e Prosecco Doc) ha ormai raggiunto i 600 milioni di bottiglie prodotte e rappresenta addirittura il 20% dell'attuale export nazionale. Segue l'universo del Lambrusco che, con tutte le sue sfaccettature, arriva a ben 160 milioni di bottiglie esportate in quasi tutto il mondo. Chiude l'Asti spumante con oltre 60 milioni di bottiglie prodotte, parte consumate in Italia e molte esportate. Numeri importanti, che caratterizzano la produzione nazionale e determinano tendenze di consumo che vanno ben al di là dei patrii confini. Oltretutto si tratta di vini con gradazioni alcoliche contenute, eclettici negli abbinamenti anche con cibi non necessariamente italiani e che sono, per così dire, nel segno dei tempi.

Tutti elementi che vanno a costituire un puzzle complesso, che pone problemi preoccupanti accanto a possibili soluzioni. Insomma, mai un Vinitaly è stato tanto atteso con la speranza, più che mai necessaria, di diversificare i mercati internazionali, ampliando nuovi orizzonti.

Le ragioni della crisi

Assistiamo a una serie di attacchi più o meno coordinati al vino nel suo complesso, che vanno a formare un combinato disposto davvero preoccupante e mai avvenuto in passato. L'entrata in vigore del nuovo Codice della Strada per la guida in stato di ebrezza ha avuto l'effetto di spaventare molti consumatori per i controlli aumentati e le conseguenti pene. Risultato: un crollo dei consumi di vino con la perdita di numerosi posti di lavoro. Oltre a questo ci sono le prese di posizione dell'OMS e dell'Unione Europea. Le prime sostengono che anche un consumo moderato delle bevande alcoliche è dannoso per l'organismo, mentre le seconde minacciano regole severe sull'etichettatura, come "nuoce gravemente alla salute" già presenti sui pacchetti di sigarette. Entrambe soluzioni evidentemente scoraggianti per il consumo di vino. A ciò si aggiunge il fenomeno di interesse globale dei vini "dealcolati" in aumento in Usa e UK e già presenti anche in Italia: alcuni stand al Vinitaly saranno dedicati proprio a questi ultimi. E infine assistiamo in alcuni casi a un rilevante aumento dei prezzi e una grande difficoltà nella vendita di molti "fine wines" non solo in Italia. Questa crisi dovrà essere l'occasione per discutere e immaginare come si potrà ovviare a una situazione che diventa ogni giorno più preoccupante per i produttori e per l'indotto, compreso il comparto della ristorazione.

Daniele Cernilli

UNA SELEZIONE DI ETICHETTE DELLE DUE REGIONI MERIDIONALI IN VIRTUOSO EQUILIBRIO TRA VALORE E PREZZO DEL VINO



Salina Igt Malvasia Secca del Capo 2023

Cantine Colosi

100% Malvasia delle Lipari. Acciaio. Giallo paglierino con riflessi dorati. Olfatto intenso, aromatico, che ricorda l'albicocca, l'arancia bionda, con una lieve nota di fiori bianchi e di salvia. In bocca è rotondo, morbido, salino, armonico nei toni fruttati.

€ 15

cantinecolosi.it



Adenzia Bianco 2023 Grillo e Insolia Doc Sicilia

Cristo di Campobello

50% Grillo, 50% Insolia. Almeno 6 mesi sui lieviti in acciaio. Giallo. Olfatto su note floreali bianche e gialle, pesca e finocchietto. Intenso. Trama solare con progressione succosa e verticale con un finale intenso.

€ 17

cristodicampobello.it



Lu Bancu 2023 Doc Monreale Feudo Disisa

100% Catarratto (Lucido). Acciaio sui lieviti per 6 mesi. Paglierino scarico. Olfatto complesso su note fruttate, pesca, nespola, e sensazioni di macchia mediterranea come timo, rosmarino. Bocca saporita, di ottima salinità, grande beva, ottima progressione con il finale verticale e intenso che esalta le note più mediterranee della macchia.

€ 20

feudodisisa.com



Fileno 2023 Grillo Doc Sicilia CVA Canicatti

100% Grillo. Quattro mesi in acciaio. Giallo paglierino con riflessi verdolini. Fiori bianchi, sambuco, scorza di cedro, sentori erbacei. Buona freschezza, equilibrato, agrumato e di buona lunghezza.

€ 12

cvacanicatti.it

La mela envy™ alla Milano Fashion Week

L'eleganza senza tempo del frutto per eccellenza sfila sulle passerelle della moda milanese nello show dello stilista Marco Rambaldi

Rossa fuori, bianca dentro, perfetta e chic: è la mela envy™, coltivata in Alto Adige-Südtirol dai Consorzi VOG e VIP. Un frutto iconico che ha meritato uno spazio speciale sulle passerelle alla scorsa settimana della moda milanese. È stato lo stilista Marco Rambaldi, nel suo show, a esaltarne la naturale eleganza, “vestendola” con un originale portamela.

Sfoggiato al polso da Giulia Petronio, cantautrice e modella d'eccezione, il portamela è stato pensato e realizzato da Mahra Mustafa, studentessa dell'Istituto Marangoni Milano Design, vincitrice tra 60 concorrenti che hanno presentato altrettanti progetti nell'ambito dell'iniziativa envy™ Passion Week.

Il contest ha coinvolto gli studenti nella creazione di un accessorio glamour che parlasse di bellezza e quotidianità: “Grazie all'eleganza e al design intrigante, il portamela ha dato un tocco speciale alla sfilata e ha portato una ventata di

creatività ed energia”, ha commentato Rambaldi. Stilista di riferimento della moda italiana contemporanea, noto per l'attenzione all'etica, all'inclusività e all'impatto ambientale delle sue collezioni, ha sottolineato in particolare il design dell'opera portata in passerella: “Di grande gusto, eclettico e poliedrico”.

A metà tra charm e mini borsa, “envy™ my bag” ha avvolto il delizioso frutto altoatesino in un intreccio di fili, fermati da un intarsio dorato che riproduce, come un logo, la mela stilizzata.

La sfilata è stata organizzata in una location inaspettata per l'occasione e subito eletta dalla stampa di settore come la più suggestiva di questi giorni di sfilate: il Mercato Floricolo di Milano, al centro dei padiglioni dei Mercati Generali dove ogni giorno arrivano e partono i migliori prodotti alimentari e ortofrutticoli.

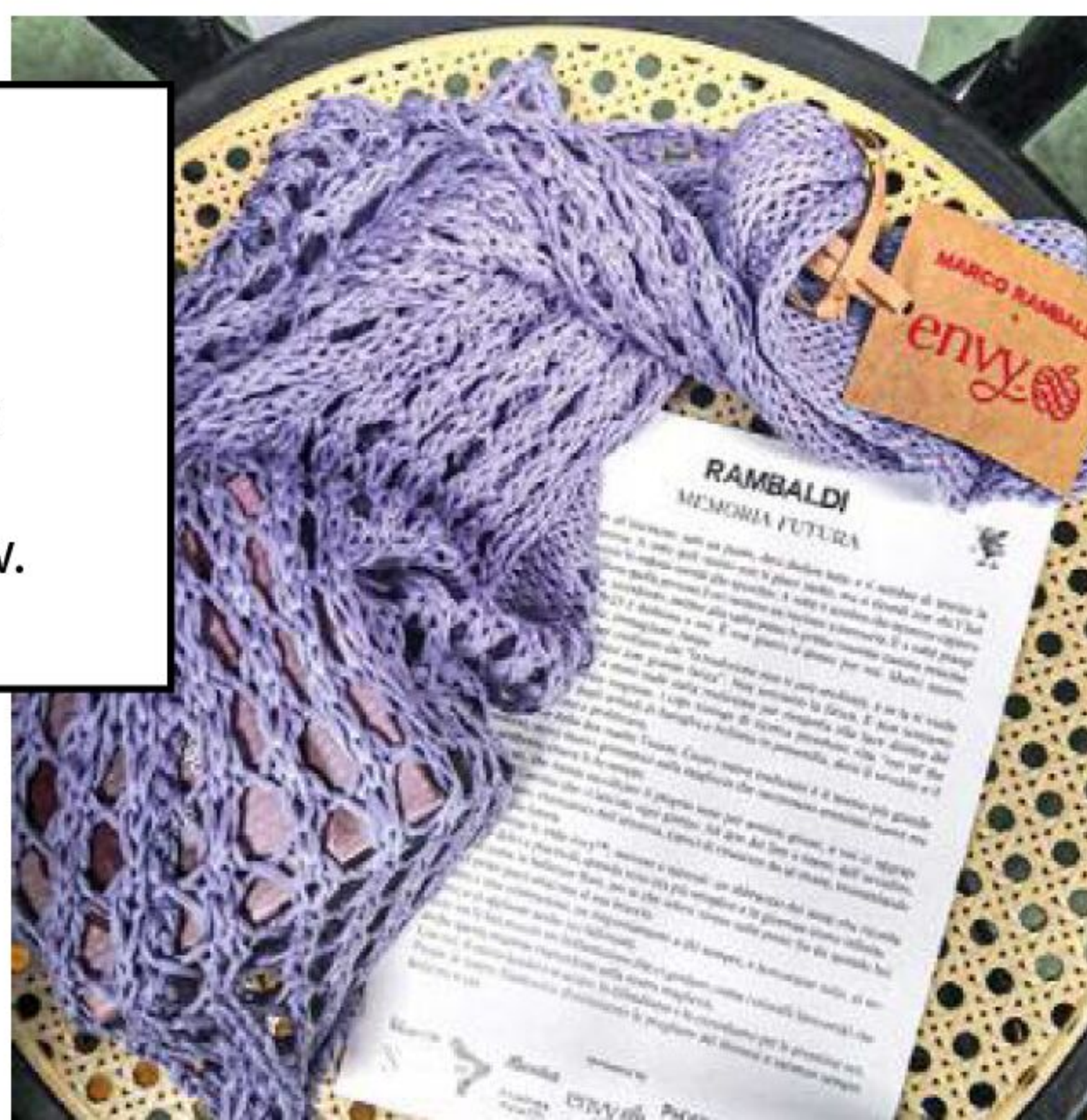
Un luogo in cui forte si è sentito il legame con la mela, in bella mostra nell'allestimento che ha accolto gli ospiti tra

centrini, pizzi, coppe e stoviglie vintage. Ma, anche, un luogo perfetto per fare da cornice al lavoro di Rambaldi, creatore che gioca con la maglia e l'uncinetto, il vecchio e il nuovo, materiali e geometrie che non passano mai di moda.

Così è la mela, frutto che più di tutti “ricorda momenti dolci e piacevoli, quando tutto era più semplice e le giornate erano infinite”. Sono alcune delle parole che hanno accompagnato l'omaggio offerto ai partecipanti all'evento: graziose borsine all'uncinetto con una mela envy™, da sgranocchiare ammirando i capi in passerella o chiacchierando nel pre e post sfilata.

Un gesto semplice, come quello di addentare una mela, è diventato un'esperienza da godere con tutti i cinque sensi. Con il suo gusto dolce, la polpa croccante, il profumo aromatico, la buccia levigata, envy™ ha conquistato i tanti addetti ai lavori tra giornalisti, fotografi, influencer, modelle e modelli. A conferma che il suo legame con la moda non è nato per caso.

Agli ospiti intervenuti alla sfilata milanese di Marco Rambaldi sono state regalate borsine all'uncinetto, ideate dallo stilista bolognese, con una croccante mela da gustare durante lo show.





A sinistra,
un dettaglio
dell'allestimento
tra mele envy™
e oggetti vintage;
a destra e in
basso, la
cantautrice e
modella Giulia
Petronio sfila
con il portamela.



RITI E CIBI DELLA Settimana Santa

TRADIZIONI ANTICHE E COSTUMI STORICI
TRASFORMANO GLI ULTIMI GIORNI
DI QUARESIMA IN UNA GRANDE FESTA.
CHE A TAVOLA SI TRADUCE IN PREPARAZIONI
TIPICHE: PERCHÉ ANCHE LA CUCINA
DI MAGRO IN ITALIA È GOLOSA

a cura di Silvia Bombelli, testi di Riccardo Lagorio e Daniela Falsitta, foto ricette
di Francesca Moscheni, in cucina di Alessandra Avallone, styling Francesca Salvemini



GETTY IMAGES



TOUL E BRUNO MORANDI



ANTONINO BARTUCCIO



In questa foto, gli incappucciati sfilano nel centro storico di Enna. Sopra, la Veronica nella processione dei Misteri Viventi che si svolge il Giovedì Santo a Marsala (Trapani). A sinistra, la processione del Venerdì Santo a Canosa di Puglia.

MARCO SIMONI

A decorative olive branch with green leaves and small olives runs vertically along the left side of the page, partially overlapping the text.

La Settimana Santa si è spesso accompagnata a una liturgia spettacolare che non riguarda solo la chiesa ma anche la tavola. Ancora oggi alcune celebrazioni risultano impressionanti ai nostri occhi per la fedeltà ad abiti e oggetti appartenenti a secoli remoti, come i cappucci sul volto dei penitenti o le

grandi statue sacre trasportate, anche con notevole sforzo, lungo le Vie Crucis. A questi usi si accompagnano pratiche culinarie che variano molto da un paese all'altro determinate sia dai cibi disponibili sia dal loro ruolo simbolico.

A collegare i menu è l'astinenza dalla carne che però un tempo non precludeva tutto il regno animale. Piuttosto costituiva un incredibile motore per lo sviluppo di quella gastronomia "di magro" che poteva beneficiare non solo di vegetali, uova e latticini, ma aveva anche a disposizione pesci, molluschi, crostacei. Tra le carni "acquatiche" e quindi ammesse, figuravano pure le lumache il cui consumo è legato alle tradizioni liturgiche della Lombardia, regione ricca di zone umide. Non mancavano nell'Italia del nord piatti di baccalà e aringhe, due pesci conservati disponibili anche in regioni come Trentino e Piemonte che non rinunciavano a cibarsi in modo nutriente ma rispettoso dei precetti religiosi. Benché le ricette si preparino ancora oggi, nel tempo sono entrate a far parte della cucina tipica dell'intero anno, senza fare distinzioni cioè tra settimane sante e mesi laici.

Per trovare una tradizione più "specializzata" è necessario arrivare in Liguria dove a Villanova d'Albenga (Savona), il Venerdì Santo si svolge una processione di donne velate di bianco e viene acceso un enorme falò per espiare le colpe. Qui è ancora uso preparare la ventra, una prelibatezza ricavata dallo stomaco del tonno che, tagliato a striscioline, si fa rosolare con prezzemolo, cipolle e pinoli.

Per un viaggio alla scoperta delle tradizioni della Settimana Santa, è bene quindi proseguire verso sud, concedendosi un paio di soste nel Centro Italia. La prima è nelle Marche: alle monache clarisse di Cingoli (Macerata) si deve infatti un dolce a forma

di serpe che simboleggia il peccato originale. Ripreso dalle pasticcerie si produce ancora oggi con un ripieno di frutta secca, cacao e albumi. Di specialità da forno si parla inoltre a Gaeta dove il Giovedì Santo il parroco benedice il tortano, un pane ai semi di finocchio: viene offerto ai figuranti degli Apostoli nel rito della Lavanda dei piedi.

Arrivati a Napoli la tradizione raddoppia. Il giovedì prevede che si cucini la zuppa di cozze: i mitili sono accompagnati da pomodoro piccante, friselle o pane fritto. Il piatto era considerato penitenziale dal re Ferdinando I, aduso a zuppe di cozze più elaborate, ma a noi non richiede alcun sacrificio. L'indomani la farà da padrone il baccalà: in umido, al pomodoro o fritto.

Sotto Napoli e nelle isole le tradizioni si moltiplicano. Tra le molte, segnaliamo quella di Bova, nel Reggio, dove la Domenica delle Palme si mangia formaggio! Mentre per strada sfilano manichini di foglie di ulivo, a tavola infatti arriva la musulupa, un latticino di capra modellato in forme antropomorfe che viene anche panato e fritto. D'altronde il termine "di magro" non ha nulla a che fare con pietanze ipocaloriche: per fare fronte alla fatica richiesta dalle celebrazioni sono sempre stati necessari pasti energetici.

Per averne la prova, basta raggiungere la Sicilia, dove molte usanze traggono origine dai secoli della dominazione spagnola. Ad Aidone (Enna) si svolge la sfilata dei Santoni, pupazzi di cartapesta alti 3 metri che devono attraversare il paese addirittura correndo, ma ancora più complesso è il rituale di Caltanissetta che intrattiene la città per una settimana intera. Tra i momenti più suggestivi vi sono le processioni delle Maestranze, una sorta di milizie istituite nella metà del XVI secolo in diverse città dell'isola che erano formate dagli artigiani. Sono loro a portare in processione i gruppi scultorei in legno e cartapesta o a marciare sulle tristi note della banda musicale a cui fa eco la lamintanza, un canto a due voci che alterna suoni acuti e gravi e narra la passione di Gesù. Proprio alle Maestranze è dedicato il piatto che a Trapani da 400 anni dà ristoro ai fedeli: assembla uova, patate, macco di fave e "pane della disgrazia" cioè appena sfornato e condito con olio, pomodoro, acciughe e formaggio, profumato di origano e finocchietto. In questo caso dalla disgrazia alla delizia il passo è breve.



In questa foto, la processione del Venerdì Santo a Cérina (Imperia). Sotto, la grande sfilata degli Incappucciati di Procida (Napoli). A destra, il sagrato della chiesa di Santa Maria della Pace di Noicattaro (Bari), da dove parte la tradizionale processione pasquale dei Penitenti.

FERRUCCIO CARASSALE



MASSIMO MASTROLILLO



NICO LOZUPONE

LA SFILATA DELLE MADONNE

A Noicattaro, un centro agricolo in provincia di Bari a una ventina di chilometri dal capoluogo pugliese, i riti della Settimana Santa sono particolarmente sentiti. Il Giovedì Santo, sul sagrato della chiesa della Madonna della Lama, si accendono falò con ceppi secchi raccolti durante la Quaresima. Questo rito, simbolo di purificazione, rievoca il fuoco presso cui si dice che Pietro rinnegò Gesù. Relativamente recente è la tradizione della Processione dell'Addolorata del Venerdì Santo. Si tratta di una sfilata tutta al femminile, pensata nel 1921 dalle

donne rimaste vedove durante il primo conflitto mondiale che vengono simbolicamente accomunate alla Vergine Madre Addolorata. Nel buio della notte, a illuminare la loro processione sono solo piccoli falò accesi lungo la strada e i lumini sui balconi. Sotto il profilo gastronomico, l'usanza è accompagnata dalla preparazione del calzone di cipolle novelle. I bulbi vengono soffritti e racchiusi nel pane azzimo con olive denocciolate e acciughe sotto sale. Si prepara anche la scarcella, un biscotto di pasta frolla per i bambini decorato con confettini colorati, a forma di cavalluccio per i maschi e di bambolina per le femmine.





PIEMONTE
LASAGNE DI MAGRO

pag. 74

COZZE DEL GIOVEDÌ SANTO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
210 CAL/PORZIONE

1,5 kg di cozze pulite – 2 spicchi di aglio – 1 cucchiaio di patè di peperoncino o 2 peperoncini secchi – friselle – 300 g di polpa di pomodoro spezzettata – olio extravergine d'oliva – sale

1 Lavate e scolate le cozze, eliminando eventuali incrostazioni o filamenti del bisso rimasti. In una padella ampia versate 4 cucchiaini di olio, gli spicchi d'aglio schiacciati ma non sbucciati e fate insaporire. Unite il pomodoro, la pasta di peperoncino o i peperoncini interi e cuocete per una decina di minuti.

2 Salate leggermente, unite le cozze, coprite il recipiente e cuocete per pochi minuti a fuoco vivo, finché i molluschi si saranno aperti tutti.

3 Servite le cozze preparate accompagnandole con le friselle e aggiungendo, se vi piace, un po' d'olio piccante.

LASAGNE DI MAGRO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI
700 CAL/PORZIONE

300 g di farina o – 3 uova – 1 mazzetto aromatico (rosmarino, salvia, alloro) – 3 spicchi d'aglio – 8 acciughe sotto sale – 130 g di grana padano Dop grattugiato – burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Dissalate le acciughe passandole sotto acqua fredda. Apritele nel senso della lunghezza, eliminate la lisca ed eventuali residui di interiora. Sciacquatele ancora e immergetele per 10 minuti in una ciotola con acqua fredda, poi sgocciolatele e asciugatele, tamponandole con carta da cucina. Infine, spezzettatele.

Mescolate la farina con le uova, lavorate l'impasto per una decina di minuti, avvolgetelo nella pellicola e fatelo riposare per 30 minuti in frigorifero.

2 Sciogliete le acciughe in un padellino con mezzo bicchiere di olio, 40 g di burro, il mazzetto aromatico e gli spicchi di aglio sbucciati. Togliete dal fuoco, eliminate l'aglio le erbe.

3 Stendete la pasta con la sfogliatrice o con il matterello e ricavate tanti rettangoli spessi 2 mm. Sbollentateli per un minuto in acqua bollente salata.

4 Versate un po' di condimento in una pirofila bassa, disponete a strati la pasta, il grana grattugiato, il condimento alle acciughe e un po' di pepe. Terminate con abbondante grana e fiocchetti di burro. Infornate a 180° per 20 minuti e gratinate sotto il grill gli ultimi 3 minuti.

PIATTO DELLE MAESTRANZE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 20 MINUTI
800 CAL/PORZIONE

4 patate – 4 uova – 250 g di fave secche – 1 pagnotta di grano duro – 1 grosso pomodoro maturo – 200 g di pecorino non stagionato – 8 filetti di acciuga sott'olio – 1 spicchio d'aglio – origano – finocchietto – 1 foglia di alloro – olio extravergine d'oliva – sale

1 Mettete le fave in una casseruola, copritele con tanta acqua da superarle di un dito, aggiungete l'alloro, l'aglio vestito e cuocete per 45 minuti circa con il coperchio a piccolo bollore (aggiungendo poca acqua calda se serve). Spegnete, salate, lasciate intiepidire.

2 Eliminate aglio e alloro. Con una frusta riducete le fave in una purea grossolana. Tagliate a metà la pagnotta, eliminate parte della mollica, condite entrambe le parti con olio e origano. Farcite con il pomodoro affettato e salato, il formaggio tagliato a fette sottili e i filetti di acciuga sgocciolati. Coprite con l'altra parte della pagnotta e tagliate a fette.

3 Rassodate le uova, sgusciatele e tagliatele a metà, poi salate leggermente. Intanto, lessate le patate per 30 minuti in acqua bollente salata, sbucciatele e affettatele. Servitele tiepide con olio e finocchietto spezzettato accompagnando con le uova sode, il pane farcito e la purea di fave in una ciotola a parte.

TRAPANI
PIATTO DELLE MAESTRANZE







NOICATTARO (BARI)
CALZONE DI CIPOLLA

pag. 78



BACCALÀ AL POMODORO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 45 MINUTI
500 CAL/PORZIONE

800 g di baccalà dissalato – 2 patate grandi – 1 grossa cipolla – 400 g di passata rustica – 100 g di olive nere – 2 cucchiaini di pinoli – 2 cucchiaini di uvette – origano – olio extravergine d'oliva – sale

1 Fate ammorbidire l'uvetta in una ciotolina di acqua tiepida per 15 minuti. Lavate le patate, sbucciatele, tagliatele a fette e lessatele per 5 minuti. Scolatele e disponetele sul fondo di una pirofila. Pulite e affettate la cipolla, distribuitela sopra le patate, condite con sale e un filo di olio.

2 Tagliate a pezzi il baccalà, disponetelo sulle verdure, aggiungete le olive, i pinoli e le uvette sgocciolate e strizzate. Versate sopra la passata e condite con un po' di olio e di origano. Cuocete il baccalà in forno a 180° per 40 minuti circa. Servite il piatto caldo o tiepido.

CALZONE DI CIPOLLA

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 35 + IL RIPOSO
COTTURA 35 MINUTI
650 CAL/PORZIONE

per la pasta 500 g di farina 0 – 1,5 dl di vino bianco – 1,3 dl di olio extravergine d'oliva – sale

per il ripieno 1 kg di spunzali (giovani cipollotti con il bulbo non ancora ingrossato) – 130 g di olive di Gaeta – 12 filetti di acciuga sott'olio – olio extravergine d'oliva – sale

1 Impastate la farina con il vino bianco, l'olio e mezzo cucchiaino di sale. Lavorate la pasta fino a renderla liscia. Copritela con una ciotola rovesciata e lasciate riposare per 30 minuti. Nel frattempo affettate gli spunzali per utilizzare la parte bianca e quella verde tenera.

2 Scaldate una padella ampia, versate 4 cucchiaini di olio e unite gli spunzali. Salate, cuocete per qualche minuto, unite le olive snocciolate e cuocete ancora per 3-4 minuti.

3 Dividete la pasta in due porzioni, una poco più grande dell'altra. Stendetele entrambe in due dischi. Con il più grande foderate una teglia di 24-26 cm di diametro ben oliata facendo fuoriuscire leggermente la pasta dai bordi. Riempite il guscio con gli spunzali, distribuite sopra le acciughe e coprite con il secondo disco. Sigillate il calzone ripiegando la pasta verso l'interno e fate un foro al centro della pasta. Cuocete a 200° per 30 minuti finché il calzone risulta ben dorato. Servite caldo o tiepido.

CANESTRELLI DELLA DOMENICA DELLE PALME

MEDIA
PER 12 CANESTRELLI
PREPARAZIONE 30 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
240 CAL/PORZIONE

500 g di farina 00 – 10 g di lievito di birra disidratato – 4 tuorli – 80 g di zucchero – 2 dl di latte – 80 g di burro morbido – 1 albume – confettini colorati – sale

1 Setacciate la farina nel recipiente dell'impastatrice o nel contenitore che userete per impastare a mano. Sciogliete il lievito di birra nel latte intiepidito. Versatelo al centro della farina e mescolate brevemente. Aggiungete all'impasto i tuorli, il burro morbido, lo zucchero e una presa di sale. Lavorate gli ingredienti con il gancio per una decina di minuti, finché l'impasto si stacca facilmente dal gancio (o lavorate a mano fino a ottenere un impasto omogeneo). Formate una palla, coprite la ciotola con la pellicola e lasciate raddoppiare di volume (1 ora e mezza circa).

2 Dividete l'impasto in 12 porzioni, formate prima dei rotolini, quindi delle ciambelle con un buco ampio. Disponetele ben distanziate su due placche, coprite e lasciate lievitare ancora per 1 ora e mezza.

3 Sbattete leggermente l'albume, spennellatelo sopra le ciambelle e cospargetele con i confettini colorati. Infornate a 180° per 20 minuti. Tradizionalmente queste ciambelline si portavano in chiesa infilate sopra i rami di ulivo.



LUNIGIANA
CANESTRELLI DELLA
DOMENICA DELLE PALME

in edicola

DAL 4 APRILE

il meglio di
sale&pepe

SALEPEPE.IT

scuole e ricette per il piacere della tavola

GALLINA
STUFATA
ALLA BIRRA

a soli
2,90
euro

CARNI DA CORTILE
pollo, coniglio, tacchino & Co.

il meglio di sale&pepe n. 00/2000
Supplemento speciale al numero di sale&pepe
in edicola. Non vendibile separatamente.

Mens Sana Edizioni

Mens Sana Edizioni

Social Food

seguiteci su   

PARLARE DI SOSTENIBILITÀ SUI SOCIAL SIGNIFICA SUGGERIRE RICETTE A BASSO IMPATTO AMBIENTALE MA ANCHE STRATEGIE QUOTIDIANE PER NON SPRECARE. SCOPRITE SUI NOSTRI CANALI I CONTENUTI DI QUESTE CREATOR E MOLTO ALTRO



TRE BAMBINI, DUE CANI, DUE GATTI E UNA CASA A FUERTEVENTURA, UN'ISOLA DELL'ATLANTICO, DOVE SARA ABITA SEGUENDO UNO STILE DI VITA CHE LEI STESSA DEFINISCE SOSTENIBILE, ETICO E **MINIMALISTA**. DA ANNI CONDIVIDE LE SUE ESPERIENZE CON UNA COMMUNITY APPASSIONATA. CHE SUL SUO ACCOUNT INSTAGRAM PUÒ SCOPRIRE INTRIGANTI RICETTE VEGETALI, SEMPLICI TRUCCHI PER L'AUTOPRODUZIONE, SUGGERIMENTI PER L'ORGANIZZAZIONE DEI PASTI, MA ANCHE TANTE IDEE PER APPLICARE, POCO PER VOLTA E SECONDO LE PROPRIE NECESSITÀ, I PRINCIPI DI UNA **VITA GREEN**.

CHE **SOSTENIBILITÀ** E GUSTO POSSANO SERENAMENTE CONVIVERE È, PER ILARIA, UN PRINCIPIO MATURATO NEGLI ANNI, COMBINANDO I VALORI DELL'INFANZIA MARCHIGIANA CON UNA PIÙ CONTEMPORANEA SENSIBILITÀ ETICA E AMBIENTALE, CHE L'AUTRICE DEL BLOG **ILARIAFOODANDHOME** RIESCE A CONCILIARE PURE CON LA FRENETICA VITA MILANESE. COSÌ SUL SUO PROFILO INSTAGRAM RICETTE A BASSO IMPATTO AMBIENTALE (VEGANE, *ÇA VA SANS DIRE*) SI ACCOMPAGNANO A CONSIGLI SULLA GESTIONE DI UNA **CUCINA GREEN**: UTILIZZARE LE FOGLIE DI SEDANO, SFRUTTARE LE BUCCE DELLE VERDURE, USARE IL PANE VECCHIO... IN EQUILIBRIO TRA CREATIVITÀ E CONSAPEVOLEZZA





Ciotola Leaves
Ceramics. Indirizzi a
pagina 130

A glass bottle of Panna Prosecco sparkling wine is the central focus, partially filled with a golden liquid. To its left, a dollop of white whipped cream sits on a piece of grey, textured fabric. The background is a soft, out-of-focus grey. The title 'delizie con la PANNA' is overlaid on the image, with 'delizie con la' in a black script font and 'PANNA' in large, white, bold, sans-serif capital letters.

delizie con la
PANNA

PROTAGONISTA GOLOSA ED ELEGANTE
DELLA PASTICCERIA, TRASFORMA SEMPLICI TORTE,
CRÊPES O BUDINI IN MAESTOSI DESSERT

a cura di Silvia Bombelli, ricette di Elena Tettamanzi, foto di Michele Tabozzi, styling di Stefania Aledi

Piatto Sara Fontana,
piattini impilati
Daniela Semola,
tovagliolo Once
Milano, panca
modello Aramissa
Maisons du Monde.
Indirizzi a pagina
130



BUDINO AL PROFUMO DI VANIGLIA
CON CROCCANTE

pag. 91

Tessuto C&C
Milano, paletta
torta Pinti Inox.
Indirizzi a pagina
130

TORTA BACIATA
CON CHANTILLY, LAMPONI
E FRAGOLE

pag. 91



TORRE DI CRÊPES
ALLE FRAGOLINE DI BOSCO
E FARCITURA AL COCCO

pag. 91

Piatto torta,
ciotolina e
cucchiaino sullo
sfondo Leaves
Ceramics,
vassoietto con
decoro blu Daniela
Semola. Indirizzi a
pagina 130



Bicchieri LSA
International
distribuito da Maino
Carlo Home Living,
vassoio Leaves
Ceramics, tovagliolo
La Fabbrica del Lino.
Indirizzi a pagina
130

MOUSSE DI CIOCCOLATO
CON PANNA E NOCCIOLE

pag. 92

Panca modello
Aramissa Maisons
du Monde, alzata
Broste Copenhagen
distribuito da MVH,
piattini con decoro
blu Sara Fontana.
Indirizzi a pagina
130



PARIS BREST CON MOUSSELINE
E PRALINATO

pag. 92



CHEESECAKE CON
NOCCIOLE E COULIS
DI KIW E MANGO

pag. 92

Panca modello
Aramissa Maisons du
Monde, tagliere
Broste Copenhagen,
ciotolina con paletta
Daniela Semola,
piatto torta Stefano
Toniolo Ceramiche.
Indirizzi a pagina 130

NOVITÀ

mugele's brand identity



IL GUSTO
di una volta

YOGURT GOURMET

I CLASSICI DA RISCOPRIRE

100% LATTE
dell'Alto Adige



CREMOSITÀ
irresistibile



Tre classici, una promessa: momenti di deliziosa cremosità per veri golosi. Il nuovo Yogurt Gourmet di Mila, con il 100% latte dell'Alto Adige, risveglia ad ogni cucchiata il ricordo dei sapori di un tempo.

WWW.MILA.IT



BUDINO AL PROFUMO DI VANIGLIA CON CROCCANTE

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI
850 CAL/PORZIONE

1,2 l di panna fresca – 5 uova – 200 g zucchero semolato – 100 g di amido di mais – 1 stecca di vaniglia per croccante e decorazione 200 g di zucchero semolato – 2 cucchiaini di semi di sesamo bianchi e 2 cucchiaini di sesamo neri – 1 cucchiaio di burro – 250 g di more

1 Incidete la stecca di vaniglia in senso longitudinale e, con la punta di un coltellino, prelevate i semi. Metteteli in una casseruola con la panna e portatela al limite dell'ebollizione. Intanto, con una frusta mescolate le uova in una ciotola con lo zucchero. Incorporate poi l'amido di mais setacciato.

2 Versate la panna calda sul mix di uova continuando a mescolare; ritrasferite il composto nella casseruola e cuocetelo a fiamma medio bassa fino a raggiungere il bollore. Trasferitelo in uno stampo a cerniera (diametro 22 cm circa) inumidito con un goccio di acqua. Livellate, portate a temperatura ambiente e trasferite in frigorifero per almeno 6 ore.

3 Per il croccante, in una padella antiaderente sciogliete lo zucchero e quando sarà dorato unite i semi di sesamo. Mescolate delicatamente per pochi secondi e trasferite su un foglio di carta da forno. Stendete velocemente il composto con una spatola creando delle lingue sottili di caramello.

4 Fate fondere il burro in una padella e cuocete per alcuni istanti le more. Sformate il budino, decoratelo con il croccante, le more e il loro fondo di cottura.

TORTA BACIATA CON CHANTILLY, LAMPONI E FRAGOLE

ELABORATA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
735 CAL/PORZIONE

12 uova – 400 g di zucchero semolato – 300 g di farina 00 + quella per gli stampi – 100 g di fecola di patate – burro – sale per la chantilly 500 ml di panna fresca – 250 g di ricotta morbida – 100 g di zucchero a velo – 1 limone non trattato

1 Accendete il forno in modalità statica a 170°, imburrate e infarinate due stampi a cerniera del diametro di 22 cm.

2 In una ciotola capiente mescolate energicamente le uova con lo zucchero e unite un pizzico di sale. Ponete la ciotola su un pentolino con acqua in leggera ebollizione, montate il composto con una frusta elettrica, toglietendolo dal fuoco quando sarà spumoso e velerà il cucchiaino. Continuate a montare fuori dal fuoco fino a quando il composto si sarà intiepidito.

3 Aggiungete la farina e la fecola setacciate, mescolando molto delicatamente dal basso verso l'alto con una spatola. Versate il composto negli stampi e cuocete in forno per 25-30 minuti.

4 Nel frattempo, montate in planetaria la panna un po' di scorza del limone grattugiata e lo zucchero a velo, aggiungendolo in più riprese. Aggiungetela poco alla volta alla ricotta.

5 Sfornate i pan di Spagna, fateli raffreddare completamente e livellate la calotta superiore. Mettete un pan di Spagna su un'alzatina, distribuite metà della crema e livellatela. Appoggiate il secondo pan di Spagna e "stuccate" i vuoti tra i due strati con altra crema. Decorate la torta con la panna rimanente, le fragole, i lamponi e altra scorza del limone grattugiata.

TORRE DI CRÊPES ALLE FRAGOLINE DI BOSCO E FARCITURA AL COCCO

ELABORATA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
470 CAL/PORZIONE

250 g di fragoline di bosco – 250 ml di latte – 2 uova – 130 g di farina 00 – 2 cucchiaini di zucchero semolato – burro – sale per la panna al cocco 500 ml di panna fresca – 200 ml di purea di cocco (nei supermercati) – 2 cucchiaini di zucchero a velo + quello per decorare – fragoline di bosco – scaglie di cocco fresco

1 In una brocca graduata alta e capiente unite le fragoline di bosco lavate, il latte, le uova, lo zucchero semolato e il sale. Mixate con il frullatore a immersione fino a ottenere un composto liquido e setoso. Unite la farina e continuate a frullare.

2 Scaldate una padella antiaderente con i bordi bassi, imburrate leggermente il fondo e versate un mestolino di composto. Fate roteare la padella per coprire il fondo fino ai bordi e cuocete per qualche minuto. Girate la crêpe, cuocetela per un paio di minuti e trasferitela su un foglio di carta da forno. Procedete allo stesso modo per preparare altre crêpes fino a esaurire tutto il composto.

3 In una ciotola capiente montate la panna e la purea di cocco con le fruste elettriche per qualche minuto. Appena il composto sarà semi montato aggiungete lo zucchero a velo setacciato. Continuate a montare finché la panna sarà soda.

4 Impilate le crêpes alternandole con generose cucchiaiate di panna al cocco. Decorate l'ultima crêpe con le fragoline di bosco, le scaglie di cocco e una spolverata di zucchero a velo.



DOLCE VITA DELIZIE CON LA PANNA

MOUSSE DI CIOCCOLATO CON PANNA E NOCCIOLE

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
900 CAL/PORZIONE

8 tuorli – 100 g di zucchero semolato – 1,2 l di panna fresca – 250 g di cioccolato fondente – 200 g di cioccolato al latte – 1 cucchiaino di pasta di nocchie – 20 g di nocchie

1 Scaldate in un pentolino 500 ml di panna fino a sfiorare il bollore. Montate in una ciotola con le fruste elettriche i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Versate la panna a filo continuando a montare e trasferite il composto nel pentolino dove avete scaldato la panna. Continuando a mescolare portatelo a sfiorare il bollore, togliete subito dal fuoco e dividete la crema in due ciotole. Aggiungete in una 200 g di cioccolato fondente tritato e nell'altra tutto il cioccolato al latte tritato. Mescolate delicatamente e coprite con pellicola a contatto finché le creme saranno arrivate a temperatura ambiente.
2 Montate altri 500 ml di panna, aggiungetene metà al composto con il cioccolato fondente e l'altra metà a quello al latte. Distribuite le mousse in 8 bicchierini, passate in frigo per almeno 2 ore.
3 Versate in una ciotola la panna rimanente (200 ml) con 1 cucchiaino di pasta di nocchie. Montate fin quando la panna sarà ben soda, trasferitela in una sac à poche con la bocchetta rigata. Decorate i bicchierini con le nocchie tritate, il cioccolato fondente rimanente (50 g) e la panna alla nocciola.

PARIS BREST CON MOUSSELINE E PRALINATO

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 50 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 20 MINUTI
975 CAL/PORZIONE

per la pasta choux 80 g di burro – 125 g di farina 00 – 3 uova grandi – 50 g di mandorle a lamelle – sale

per la mousseline 500 ml di panna fresca – 200 g di burro morbido – 150 g di zucchero – 50 g di amido di mais – 4 tuorli – 100 g di cioccolato fondente
per il pralinato 200 g di mandorle pelate – 200 g di zucchero semolato – zucchero a velo per decorare – sale

1 Scaldate il forno in modalità statica a 200°. Unite in un pentolino capiente 125 ml di acqua, il burro e un pizzico di sale. Appena sobbolle aggiungete la farina e mescolate con un cucchiaino di legno per un paio di minuti. Trasferite in una ciotola, mescolate per far abbassare la temperatura e amalgamate un uovo alla volta.
2 Trasferite l'impasto nella sac à poche con una bocchetta rigata, formate un cerchio di 20 cm di diametro su un foglio di carta da forno, poi un secondo affiancato al primo e infine un terzo sopra, a cavallo tra i primi due. Aggiungete le lamelle di mandorle e infornate per 15 minuti a 200°. Abbassate il forno a 175° e cuocete per altri 35 minuti. Sfornate il Paris Brest, lasciatelo raffreddare e tagliatelo orizzontalmente con l'aiuto di un coltellino seghettato.
3 Per la mousseline portate a bollore la panna in pentolino. In una ciotola sbattete i tuorli con lo zucchero. Aggiungete l'amido di mais, mescolate, unite la panna calda e stemperate con una frusta. Trasferite il mix nel pentolino e cuocete mescolando continuamente a fiamma bassa finché la crema sfiorerà il bollore. Trasferitela in una ciotola e lasciatela raffreddare. Incorporate metà del burro e il cioccolato, fuso a bagnomaria. Coprite con pellicola a contatto e trasferite in frigo per un'ora circa. Quando è ben fredda montate la mousseline con le fruste elettriche aggiungendo poco alla volta il burro rimasto. Trasferitela in una sac à poche con una bocchetta liscia e fatela rassodare in frigo.
4 Fate sciogliere in una padella antiaderente lo zucchero con 2 cucchiaini di acqua; quando sarà ben dorato unite le mandorle, mescolate delicatamente e trasferite il composto su un foglio di carta da forno per farlo raffreddare. Spezzettatelo grossolanamente, mettetelo in un frullatore e azionate alla massima potenza fino a formare una crema. Farcite la base del dolce con la mousseline, aggiungete il pralinato, ricomponete il dolce e completate con zucchero a velo.

CHEESECAKE CON NOCCIOLE E COULIS DI KIWI E MANGO

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI
990 CAL/PORZIONE

per la frolla 300 g farina integrale – 50 g di farina di nocchie – 120 g di zucchero di canna – 180 g di burro freddo – 3 tuorli + 1 uovo intero – sale
per la crema 250 g panna fresca – 500 g di formaggio spalmabile – 140 g di zucchero a velo – 2 fogli di gelatina
per la coulis 3 kiwi ben maturi – 2 cucchiaini di zucchero – il succo di un limone – 1 mango – 30 g di nocchie tostate con la pelle

1 In un mixer unite la farina integrale, la farina di nocchie, lo zucchero di canna, il burro a tocchetti freddo e un pizzico di sale, poi azionate fino a ottenere un composto sabbioso. Incorporate i tuorli e l'uovo intero, formate una palla, impastatela per qualche minuto, coprite la frolla con la pellicola e fate riposare in frigo per almeno mezz'ora.
2 Fate ammorbidire la gelatina in acqua fredda. Intanto, mescolate con una frusta il formaggio spalmabile, lo zucchero a velo e 3/4 della panna. Scaldate leggermente l'altro quarto di panna, incorporate la gelatina strizzata e aggiungetela al composto di formaggio.
3 Stendete la frolla spessa 0,5 cm, foderate uno stampo rettangolare (35x13 cm circa), bucherellate la superficie, stendete un foglio di carta da forno e distribuite una manciata di fagioli secchi. Cuocete il guscio in modalità ventilata nel forno caldo a 180° per circa 25 minuti, poi sfornate, togliete carta e fagioli e fate raffreddare. Riempite il guscio con la crema al formaggio e fate rassodare la torta in frigo per un paio di ore.
4 Intanto, scaldate in una casseruola due kiwi sbucciati e frullati, il succo di limone e lo zucchero; appena sarà sciolto, fate raffreddare. Pelate e tagliate a fettine sottili il mango. Decorate la cheesecake con la coulis, le fettine di mango, quelle del kiwi rimasto e le nocchie tostate.

CONSIGLI GOLOSI



La Torre FRANCIACORTA

La Torre, ai piedi del campanile di Torbiato di Adro, nasce nel 1969 con la famiglia Corsini. Dal 2001 punta sulla qualità, producendo Franciacorta DOCG. Con 24 ettari di vigneti, unisce eleganza e tradizione, offrendo vini che esprimono l'essenza del territorio. Una storia di passione che cresce tra le vigne e si esprime nei calici.



Azienda Agricola La Torre

info@vinilatorre.it

+ 39 339 3701014 // 328 4217904

Via San Zeno, 6 - 25030 Adro (BS)



Alchimie I&P PESCE, CARNE E VERDURA

I&P ha studiato un set di 3 bottiglie (100 ml) dei suoi Grand Cru di extravergine per le cotture del pesce: monovarietale maurino per il forno, monovarietale caninese per i crudi e il blend Forte & Eccelso per il vapore (esistono anche per carne e verdure).



I&P - Azienda Agricola I. Zobbi

paolo.borzatta@iandp.it

Tel. +39 392 1058829

Str. Com. della Sala, 12 - 01011 Canino (VT)



ROSSO DA AMARE PASSATA DI POMODORO FLAGELLA

Un Tesoro Artigianale della Tradizione Italiana

La Passata Flagella incarna la tradizione mediterranea: pura e genuina nel suo contenitore di vetro. Fondata dai coniugi Flagella, l'azienda lavora artigianalmente solo pomodori freschi selezionati, senza additivi. Una lenta cottura a bassa temperatura garantisce il sapore autentico di questo prodotto che preserva l'eccellenza della tradizione italiana.



Piero Flagella

info@ciroflagella.it

Tel +39 0864 840351

67031 Castel di Sangro (AQ)



Vanilla Biscotti BISCOTTI ARTIGIANALI

A due passi dalla Franciacorta e dal lago d'Iseo si trova questa biscotteria che combina atmosfere d'altri tempi e la modernità di una bakery. Già vincitrice del contest televisivo CAKE STAR, Vanilla Biscotti vi accoglie per una colazione o merenda. Circa 50 tipologie di biscotti unici reinterpretati con finezza da gustare o regalare nelle meravigliose scatole in latta.

Vanilla Biscotti

info@vanillabiscotti.it

Tel +39 030 732109



Piazza Roma, 16/a

25036 Palazzolo sull'Oglio (BS)



Saponi di Casa COME UNA VOLTA

Saponi di Casa porta in tavola l'essenza della Puglia, come una volta. Azienda agricola familiare, coltiva e trasforma con passione: sott'oli in olio EVO, passate, paté e confetture con solo frutta e zucchero, senza addensanti. Genuinità e tradizione, senza conservanti, direttamente dalla terra alla tavola.

Saponi di Casa

info@saporidicasa.biz

Tel. +39 080 4957846



Via Catanzaro, 57 - 70014 Conversano (BA)



Nonno Oronzo IL CUORE DEL PRIMITIVO

Nel cuore delle colline salentine nasce un vino che racconta storie di famiglia e passione. Ottenuto da uve selezionate con cura e da un mosto arricchito da una lunga macerazione, esprime tutta la sua intensità. Rosso, avvolgente e speziato, il Primitivo "Nonno Oronzo" è un sorso d'amore e memoria.



Azienda Agricola Monte Castello

info@aziendagricolamontecastello.it

Tel. +39 338 9173091

Strada Masseria Antoglia, 11 - 72029 Villa Castelli (BR)

Lamelle DI TARTUFO ESTIVO

Un meraviglioso affettato di tartufo, capace di sostituire il tartufo fresco. Realizzato artigianalmente, è un best-seller per la qualità e l'integrità delle fette, tagliate rigorosamente a mano. Conservato in olio EVO, è subito pronto all'uso per arricchire un'ampia varietà di piatti. Da provare in abbinamento con il pesce.

Mirko Tartufi

info@mirkotartufi.it // Tel. +39 0575 678685

Loc. Vallone SR71 c.s. Ossaia

52044 Camucia di Cortona (AR)





Insieme per passione

Massimo Spigaroli, “re del culatello” e chef stellato, posa in questa foto nel suo ruolo di presidente della Fondazione Parma Città Creativa della Gastronomia, nata nel 2017 in seguito all’ottenimento del prestigioso riconoscimento dell’Unesco. Accanto a lui, Alessandra Foppiano, che è direttore esecutivo della società Parma Alimentare, considerata il braccio destro della Fondazione.

Entrambe le istituzioni supportano con passione le produzioni agroalimentari parmensi facendole conoscere nel resto d’Italia e nel mondo. “La nostra tradizione gastronomica merita di essere valorizzata”, sostiene Spigaroli. “ma il riconoscimento Unesco ci dice anche che la creatività è importante, perciò noi chef abbiamo una doppia missione: una grandissima storia passata da raccontare e una forte spinta a scrivere quella futura”.

Quel gusto di Parma

“LEGGERO, DOLCE E UMIDO” COME LO DEFINISCE MASSIMO SPIGAROLI, IL SAPORE DI QUESTA CITTÀ SI DEVE A UN “SAPER FARE” CHE HA MERITATO IL MARCHIO UNESCO. NE POSSIAMO GODERE ANCHE GRAZIE ALLE ATTIVITÀ DI UNA FONDAZIONE ANIMATA DA UN FORTE SPIRITO DI COMUNITÀ

testo di Daniela Falsitta, foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkèmia

TARTARA DI PRIMIZIE
DELL'ORTO CON ALICI
E OLIO EXTRAVERGINE
DEL DUCATO

pag. 97



RIGATONI E MEZZE
MANICHE RIPIENI IN SALSA
DI POMODORO E RAGÙ
DI PARMIGIANO

pag. 98



Chissà cos'hanno pensato al Palazzo Unesco di place de Fontenoy (Parigi), vedendo arrivare la delegazione di Parma candidata al titolo di Creative City of Gastronomy. Invece delle solite diapositive, i parmensi portavano con sé ben altro: "Ci siamo presentati con il parmigiano reggiano e il prosciutto di Parma", racconta lo chef Massimo Spigaroli, a capo della spedizione. "Abbiamo dimostrato la nostra manualità nel fare la pasta, nel tagliare la forma intera di formaggio, nell'affettare il prosciutto, dando prova di sapori e profumi, ma anche di quel saper fare che contraddistingue la millenaria eccellenza del territorio". Era il 2015 e Parma si aggiudicò, prima città in Italia, l'ambita designazione. Sono trascorsi 10 anni d'allora e non invano: nel 2017 quel titolo ha dato il via a un'organizzazione capace di riunire in sé la forza delle istituzioni pubbliche come Comune, Camera di commercio o Università parmensi con l'Unione degli industriali e, dal 2021, con i rappresentanti delle sei maggiori filiere produttive del territorio: il parmigiano reggiano Dop e il prosciutto di Parma Dop, la pasta (Barilla) e il pomodoro da conserva (Mutti e Rodolfi), il latte (Parmalat) e le alici (Delicius, Rizzoli Emanuelli e Zarotti) che, pur non essendo pescate nella città emiliana, qui vengono lavorate da oltre un secolo rappresentando il 70% del volume prodotto a livello nazionale. A riunirli in un solo corpo è la *segue >*

FILETTINO DI SUINO
INTRAMEZZATO DI
PROSCIUTTO DI PARMA
E TOSONE

pag. 99



Fondazione Parma Città Creativa della Gastronomia presieduta dallo stesso Massimo Spigaroli, un “condottiero” carismatico e creativo, ma anche lungimirante, innamorato e orgoglioso della propria terra.

Nel parmense l'unione fa la forza

Oltre all'indiscutibile qualità dei prodotti sembra che ci sia qualcosa di ancora più raro nella composizione del paniere parmense e che sia capace di renderlo eccezionale. Ce ne parla Alessandra Foppiano, direttore esecutivo della società Parma Alimentare: “Come partner della Fondazione, il nostro compito è potenziare e supportare la piccola e media impresa di settore soprattutto accompagnandola nel mondo, attraverso la partecipazione a fiere internazionali ed eventi”, ci spiega. “Alle manifestazioni ci presentiamo in gruppo, con un grande stand che dà risalto a tutte le nostre aziende”, continua. E non è un caso: “La nostra provincia si è sempre distinta per un'insolita capacità di lavorare insieme: la virtuosa sinergia è avvenuta tra istituzioni pubbliche e private ma anche all'interno della medesima categoria produttiva. Sebbene concorrenti nelle vendite, Barilla e Mutti siedono allo stesso tavolo per creare progetti comuni, ma lo stesso fanno i caseifici grandi e piccoli o i salumifici: da noi l'artigiano che produce poche forme di parmigiano o il pastaio di nicchia ricevono sostegno proprio dai grandi gruppi”. Lo stesso accade tra gli chef: “Abbiamo il consorzio Parma Quality Restaurants che è formato da 40 ristoratori: si sono uniti e, invece di farsi concorrenza, si sono messi al servizio del territorio facendo da ambassador per tutte le nostre iniziative”.

Una cena lunga 400 metri

Da questo territorio che genera 8,2 miliardi di fatturato all'anno nell'agroalimentare e che impiega 15 mila addetti in 1052 aziende è nata una kermesse che gli assomiglia, sia per i grandi numeri che per la coralità. È la Cena dei Mille che da sei anni, a settembre, mette a sedere mille ospiti intorno a una tavola lunga 400 metri allestita nel centro di Parma. Nata con lo scopo di mostrare al resto d'Italia e agli ospiti stranieri i prodotti e la creatività parmensi, è la conferma di quel modo unico di saper lavorare insieme. Si comincia con l'antipasto dedicato a 15 prodotti locali, per poi passare alle portate realizzate dalle due associazioni di cuochi Chef to chef e Parma Quality Restaurants e dalla scuola di cucina internazionale Alma, sotto la guida dello stesso Massimo Spigaroli e di alcuni guest chef pluristellati (negli anni, in questo ruolo, si sono alternati nomi come Cerea, Crippa, Cracco, Bartolini, Niederkofler o Oldani) per finire con un firmatissimo dessert (da Iginio Massari nell'ultima edizione). Ad animare l'evento è pure chiamato il teatro Regio, immancabile nella vita di questa città al pari del cibo. Acquistabili sul circuito Vivaticket (per info: parmafoodvalley.net), i biglietti vanno a ruba nel giro di pochi minuti. A chi non riesce a comprarli resta però molto altro da fare e assaggiare, a partire dalle visite ai Caseifici Aperti prenotabili ogni settimana sul sito parmigianoreggiano.it o dalle degustazioni di Prosciutto di Parma riservabili nei weekend di settembre per Finestre Aperte (festivaldelprosciuttodiparma.com) e, nel resto dell'anno, con l'aiuto del Consorzio (tel. 0521 246211) fino ai nove Musei del Cibo della provincia, tra cui figura quello dedicato al culatello allestito dallo stesso Spigaroli nelle sale e nelle gallerie di stagionatura dell'Antica Corte Pallavicina.



La cucina dove scorre il Po

QUARTA GENERAZIONE DI UNA FAMIGLIA DI AGRICOLTORI, NORCINI E RISTORATORI DI POLESINE PARMESE (IL BISNONNO ERA MEZZADRO DEL COMPOSITORE GIUSEPPE VERDI, PASSATO ALLA STORIA ANCHE PER LE SUE RICHIESTE GOURMET), MASSIMO SPIGAROLI È IL RE DEL CULATELLO DI ZIBELLO, LO CHEF DEL SUO RISTORANTE STELLATO ANTICA CORTE PALLAVICINA E, AL TEMPO STESSO, UN PROTAGONISTA, CONSCITORE E SOSTENITORE DELL'INTERO SETTORE AGROALIMENTARE PARMESE. A LUI SI DEVE L'IDEA DI UNA CUCINA GASTRO-FLUVIALE CHE TRAE DAI PRODOTTI DELLA BASSA PARMESE, DALLA VICINANZA DEL PO, DAL CLIMA UMIDO E DALLA NEBBIA LA SUA DIVERSITÀ PUR RIUSCENDO AD ATTUALIZZARE QUESTO SPECIALE PATRIMONIO CON UNA VISIONE MODERNA. FUORICLASSE FIN DALL'ETÀ DI 16 ANNI, SPIGAROLI HA CUCINATO E SI È FORMATO PROFESSIONALMENTE ANCHE ALL'ESTERO: “PROPRIO QUESTE ESPERIENZE MI HANNO APERTO LA MENTE: OGNI VOLTA DI PIÙ CAPIVO QUANTO DOVEVO ESSERE ORGOGLIOSO DEL MIO TERRITORIO, QUANTI TESORI C'ERANO DA SCOPRIRE E ANCHE COME QUESTO ORGOGLIO VADA TUTELATO, PERCHÉ APPARTIENE A TUTTI, A CHI LAVORA LA TERRA COME A CHI FREQUENTA LE MIGLIORI TAVOLE”.



TARTARA DI PRIMIZIE DELL'ORTO CON ALICI E OLIO EXTRAVERGINE DEL DUCATO

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA + IL RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI

3 patate medie – 1 tuorlo – 1 cucchiaino colmo di senape in grani – 1 cucchiaino di succo di limone – 4 alici sott'olio – 10 asparagi medi – 80 g di fave con baccello – 80 g di piselli con baccello – 8 carote piccole con il ciuffo – 1 costa di sedano – 200 g olio di semi – olio extravergine d'oliva – sale

1 Sbucciate le patate, tagliatele a cubettini di 1 cm di lato e fatele lessare in acqua bollente salata per 5 o 6 minuti. Sgocciolatele con il mestolo forato allargandole su un foglio di carta da cucina in modo che si raffreddino.

2 In una ciotola ben ferma (cingete la base con un canovaccio) raccogliete il tuorlo, la senape e un pizzico di sale.

3 Emulsionate con la frusta versando l'olio di semi a filo e infine il succo di limone.

4 Mescolate l'emulsione senapata con le patate e lasciatele insaporire per 4 ore in frigo.

5 Mondate il sedano e affettatelo in obliquo in modo che le fettine risultino oblunghe.

6 Mondate gli asparagi eliminando tutti i peduncoli del gambo e privandoli dello strato più esterno e legnoso. Lessate per 5 minuti gli

asparagi e per 3 minuti il sedano nella stessa acqua bollente salata, poi tuffateli in una ciotola di acqua e ghiaccio, sgocciolate e trasferiteli in frigo.

7 Sgusciate le fave e i piselli e fateli lessare per un paio di minuti nella stessa acqua usata per asparagi e sedano, sgocciolate in acqua e ghiaccio.

8 Raschiate le carote lasciando una parte del ciuffo. Fatele lessare in altra acqua salata per 8-9 minuti, quindi tuffatele in acqua e ghiaccio. Raccoglietele e trasferitele in frigo.

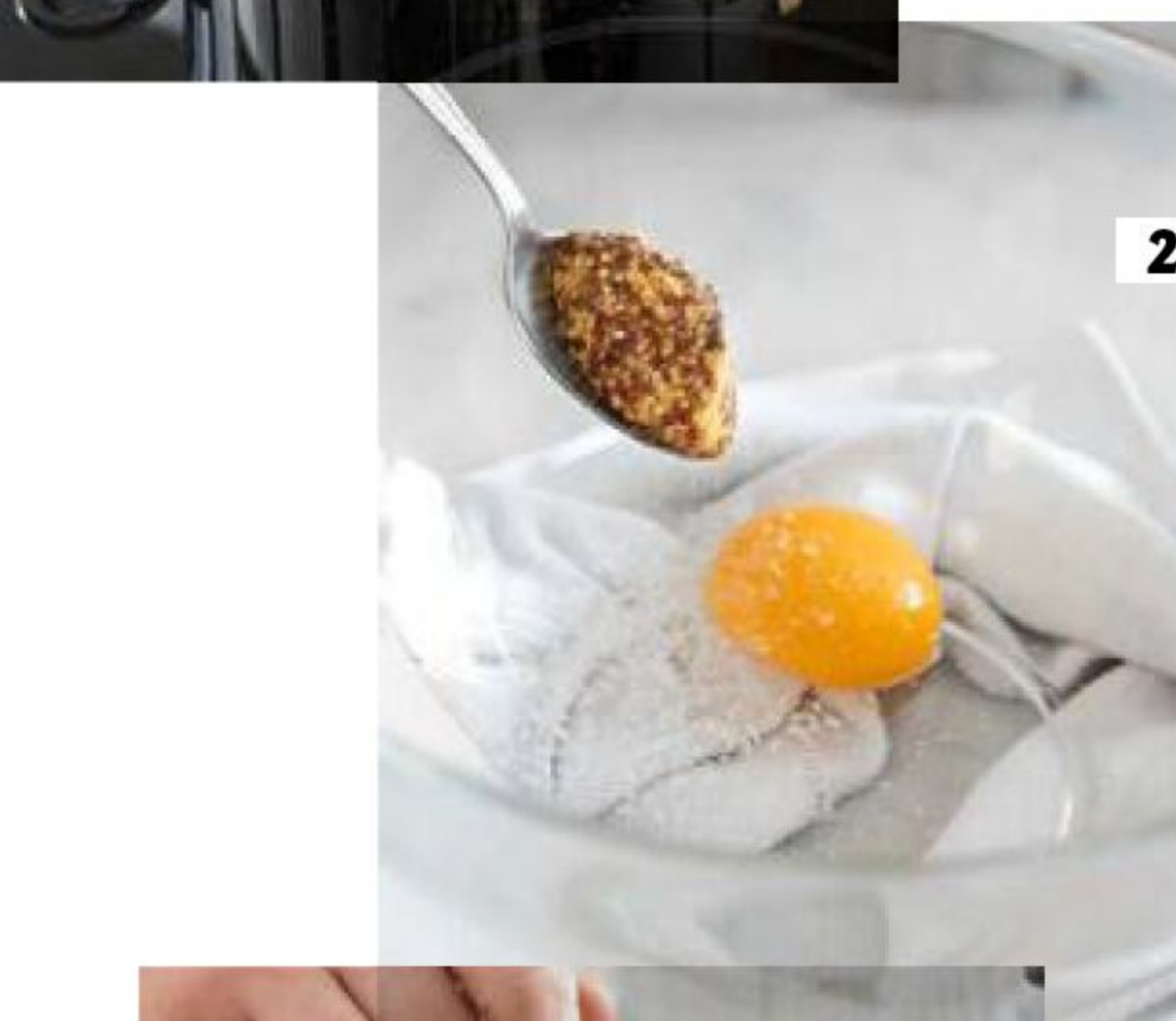
9 Private fave e piselli della pellicina pizzicandoli con le dita; riponete in frigo.

10 Sgocciolate le alici dall'olio di conservazione.

11 Riprendete tutte le verdure, tagliate asparagi e carote a losanghe sottili e condite con olio extravergine e sale. Aiutandovi con un coppapasta sistemate al centro di ogni piatto le patate senapate. Adagiatevi sopra il filetto di alice tagliato a metà nel senso della lunghezza. Proseguite con le verdure partendo dalle più grandi e poi passando alle più piccole in modo da riempire gli spazi vuoti e dare verticalità al piatto.



1



2



3



4



5



6



7



10



11



9



8

Per questa ricetta le patate vanno tagliate a cubetti piccolissimi ed è importante che non si sfaldino durante la cottura. Per evitare che ciò accada lo chef ci ha consigliato di aggiungere all'acqua una "lacrime di aceto". È bene inoltre tenerle immerse con un mestolo forato affinché la cottura risulti omogenea.



Per un perfetto ripieno, lo chef consiglia di cuocere molto bene la farina nel burro, girandola senza sosta per almeno 3 minuti. A questo punto si versa il latte, tutto in una volta e, sempre mescolando si porta la salsa a cottura: sarà pronta e sufficientemente solida quando si staccherà perfettamente dai bordi della casseruola.



RIGATONI E MEZZE MANICHE RIPIENI IN SALSA DI POMODORO E RAGÙ DI PARMIGIANO

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 50 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 15 MINUTI

250 g tra rigatoni e mezze maniche rigate – 500 ml di latte intero fresco – 80 g di parmigiano reggiano Dop + quello per spolverizzare – 90 g di farina 00 – 90 g di burro – 100 g di salsa di pomodoro – 1 crosta di parmigiano reggiano Dop da 400 g – 1 costa di sedano – 1 carota – 1 cipolla dorata piccola – 1 manciata di piselli freschi – 400 ml di brodo vegetale – 100 ml di vino bianco secco – olio extravergine d'oliva – sale

1 Cuocete i rigatoni e le mezze maniche in acqua bollente salata, scolateli 2 minuti prima del tempo indicato sulla confezione e allargateli su un piatto lasciandoli raffreddare. Scaldate il latte.

2 In un altro tegamino fate sciogliere il burro e unite la farina mescolandoli con la frusta. Una volta ottenuto il roux, versate il latte e cuocete per circa 3-4 minuti mescolando. Regolate di sale.

3 Togliete dal fuoco, aggiungete il parmigiano grattugiato e un cucchiaino di salsa di pomodoro.

4 Mescolate bene la farcia preparata, lasciatela raffreddare e inseritela in una sac-à-poche.

5 Fate il ragù. Lessate la crosta di parmigiano intera in acqua non salata per 10 minuti.

6 Scolatela e tagliatela a cubetti molto piccoli.

7 Mondate il sedano, raschiate la carota, sbucciate la cipolla e tritateli. Lasciateli appassire in una casseruola con qualche cucchiaino d'olio.

8 Aggiungete la crosta di parmigiano a cubetti, sfumate con il vino, coprite con il brodo vegetale e lasciate cuocere per 15-20 minuti finché il brodo si sarà asciugato.

9 Verso la fine aggiungete i piselli e spegnete.

10 Farcite la pasta con il mix nella sac-à-poche tenendo chiuso il fondo con un dito. Man mano che rigatoni e mezze maniche sono pronti, sistemateli in verticale su una piccola teglia rivestita di carta da forno, spolverizzateli con il parmigiano e fateli gratinare in forno per 4-5 minuti. Sfornateli, suddivideteli nei piatti, circondateli con una cucchiainata di salsa di pomodoro e con il ragù di croste di parmigiano e pisellini.



FILETTINO DI SUINO INTRAMEZZATO DI PROSCIUTTO DI PARMA E TOSONE

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI

1 filetto di maiale da 800 g o 1 kg – 300 g di tosone (è la parte del formaggio parmigiano che sborda dalla fascera quando è ancora fresco e quindi va eliminata per ottenere la forma, si acquista direttamente nei caseifici) oppure parmigiano reggiano Dop giovane – 200 g di prosciutto di Parma a fette stagionato 24-30 mesi – 2 rametti di rosmarino – 1 spicchio d'aglio – 20 bacche di ginepro – 60 g di burro – sale

- 1** Pulite il filetto eliminando le parti più grasse. Apritelo praticando due o tre tagli nello spessore con un coltello a lama lunga e sottile in modo da ottenere un'ampia fetta di carne (oppure chiedete al macellaio di farlo per voi).
- 2** Stendete il filetto sul piano di lavoro, salatelo e profumatelo con qualche ciuffetto di rosmarino.
- 3** In un mortaio pestate 10 bacche di ginepro e distribuitele sulla carne.
- 4** Coprite il rosmarino e il ginepro con il tosone (o il parmigiano giovane) a fettine sottili.

- 5** Disponete le fette di prosciutto di Parma su quelle di tosone.
- 6** Avvolgete il filetto intorno al ripieno e salate l'involto all'esterno.
- 7** Chiudete il filetto legandolo con lo spago.
- 8** In un tegame che vada anche in forno fate scaldare il burro, unite lo spicchio d'aglio in camicia schiacciato, le bacche di ginepro rimaste e il rimanente rosmarino. Aggiungete il filetto ripieno.
- 9** Fate rosolare lentamente l'involto su ogni lato compresi la coda e la testa per circa 10 minuti, quindi infornatelo a 160°-165° per 15-20 minuti in modo da ottenere un cuore filante e una carne morbida e succosa. Per verificare la cottura infilate uno spillo nella carne: dovrà uscire caldo. Affettate la carne e suddividetela nei piatti nappandola leggermente con il fondo di cottura.
- 10** Lo chef accompagna il filetto con un purè preparato con 3 patate, 80 ml di latte e 80 g di burro. I piatti sono stati decorati con un asparago cucinato al vapore.



Lorenzo Chierici, 27 anni, è il sous chef dell'Antica Corte Pallavicina. Dopo avervi effettuato un primo stage all'età di 16 anni, ha alternato periodi di lavoro nel ristorante di Polesine Parmense a esperienze in altri locali stellati, sia in Francia e Spagna che in Italia, al 3 stelle Da Vittorio di Brusaporto. "In quegli anni il sostegno dello chef Massimo Spigaroli è stato fondamentale. E quando rientravo a casa la sua porta era sempre aperta"

Friulani *orientali*

I BIANCHI E I ROSSI DEI COLLI ORIENTALI POSSIEDONO UN'ORIGINALE ELEGANZA E LA LORO SENSIBILITÀ SUL CIBO È TANTO UNICA QUANTO VERSATILE. SI ACCOSTANO CON SUCCESSO ALLA PRIMAVERA E AL GERMOGLIARE DI PROFUMI E SAPORI

a cura di Monica Pilotto, testo di Sandro Sangiorgi, ricette di Claudia Compagni, foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkémia





SCORFANO AL FORNO
CON PATATE E CILIEGINI

pag. 104

l'accostamento

DA ESPERIENZA CULINARIA DAL TAGLIO MEDITERRANEO, QUESTA RICETTA È ORMAI FREQUENTATA IN MOLTE CASE E NUMEROSI RISTORANTI DEGLI 8300 KM DI COSTA ITALIANA. LE ACCOSTIAMO UN ROSATO O UN ROSSO DI CARATTERE, AI QUALI NON MANCHINO LUCE E CALORE, MA SOPRATTUTTO PORTINO IL SAPORE DEL SALE MARINO E IL GUSTO DI IODIO RIMASTI NELLE PIEGHE DELLA PONCA, LA ROCCIA DI MARNA E ARENARIA MADRE DELL'ORIENTE FRIULANO. QUI 65 MILIONI DI ANNI FA IL MARE RICOPRIVA LE COLLINE, DA QUALCHE MILLENNIO NE APPREZZIAMO IL CONTRIBUTO. NON SI TRATTA SOLO DEI VINI NARRATI NEL SERVIZIO, MA ANCHE DELL'ORTICOLTURA, MENO COSPICUA CHE IN ALTRE REGIONI MA DI QUALITÀ ASSOLUTA. ECCO CHE TUTTI GLI INGREDIENTI DEL PIATTO POSSONO APPARTENERE AL TERRITORIO E GENERARE INCONTRI MEMORABILI. IL **SACRISASSI ROSSO** DELLE **DUE TERRE** È SIA AVVINCENTE SULLA POLPA DELLO SCORFANO SIA ABILE SU POMODORI E PATATE PER EVITARE L'EFFETTO METALLICO. LO **SCHIOPPETTINO DI VIGNAI DA DULINE** È ENCOMIABILE NEL PUNTEGGIARE OGNI MOVIMENTO DEL CIBO E TRASFORMARLO IN UN RINNOVATO PIACERE. NON SI SOTTRAE IL **NOSTRAN** DI **CASALI MAGNIS**, ANZI SPOSTA LE CONSUETE ATTENZIONI TERRICOLE E LE AFFIDA CON SUCCESSO AL MARE.

Tra le colline a est di Udine, dove le vigne si stringono in un abbraccio, l'aria profuma di ponca, un terreno di origine marina, formatosi nel corso dei millenni. Ricco di sali e microelementi, è composto da marna (argilla calcarea) e arenaria (sabbia calcificata). Ne deriva l'elegante mineralità dei vini di questa zona noti già ai tempi dell'antica Roma, come attestato da Erodiano e Strabone.

La ponca, chiamata anche *flysch* di Cormons, accomuna i Colli Orientali al Collio e ad alcune zone della Slovenia, dove è chiamata *opoka*. Grazie alla sua capacità di drenaggio, questo terreno può adattarsi a diverse condizioni meteorologiche. La marna assorbe facilmente l'acqua, mantenendo una buona umidità del suolo nei periodi di siccità e favorendo un rilascio graduale di nutrienti. L'arenaria, al contrario dura

e impermeabile, evita la formazione di ristagni d'acqua e marciumi di fronte a eccessive precipitazioni, costringendo le radici a cercare le sostanze essenziali in profondità. È utile ricordare che la vite necessita di momenti di stress durante il periodo vegetativo per garantire una produzione di qualità; questo terreno, concedendo poca vigoria alla pianta, mantiene bassa la produzione per ceppo e aumenta la concentrazione di sostanze nobili negli acini.

Qui la viticoltura ha radici profonde e stratificate come quelle delle sue viti. Furono i Celti a importare le prime barbatelle probabilmente dalla Turchia. In seguito, i Romani con Giulio Cesare fondarono Forum Julii, insediamento che avrebbe dato il nome a tutta la regione, e impiantarono vigneti sui pendii assoluti delle colline.

segue >

RISOTTO CON CREMA DI ASPARAGI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
425 CAL/PORZIONE

**320 g di riso – 1,2 l di brodo vegetale
– 1 mazzo di asparagi – 1/2 cipolla – 1
crosta di parmigiano reggiano Dop –
40 g di formaggio Latteria stagionato
– olio extravergine d'oliva – sale**

1 Mondate gli asparagi, conservate le punte e le parti più tenere dei gambi, poi tagliate a fettine le parti più dure. Trasferitele in una casseruola con la cipolla sbucciata e la crosta di parmigiano raschiata, versate il brodo, portate a ebollizione e cuocete su fiamma bassa, parzialmente coperto, per 20 minuti.

2 Tagliate i gambi teneri degli asparagi a fettine e tenete da parte le punte. Trasferite i gambi in un colino, immergeteli nella casseruola con il brodo e cuoceteli per 6-7 minuti. Scolateli e fate lo stesso con le punte cuocendole per 3-4 minuti.

3 Scaldate una casseruola dal fondo spesso, tostate il riso senza condimento, versate un mestolo di brodo bollente e portatelo a cottura, unendo man mano altro brodo. Frullate le fettine di gambo degli asparagi con 4 cucchiaini di olio, unite il formaggio Latteria grattugiato, una presa di sale e un mestolino di brodo.

4 Quando il riso è ancora al dente spegnete il gas, unite la crema di gambi, mescolate, coprite e lasciate riposare per 2-3 minuti. Servite il risotto nei piatti e completate con le punte tagliate a metà nel senso della lunghezza.



l'accostamento

ALCUNE ZONE DEL TRIVENETO SONO NOTE PER LA QUALITÀ E LA VARIETÀ DEGLI ASPARAGI, DUNQUE QUELLA CHE POTREBBE APPARIRE COME UNA RICETTA DA POTER FARE OVUNQUE, SULLE COLLINE FRIULANE ASSUME UN VALORE SPECIALE. SI TRATTA DELLA PARTICOLARE SENSUALITÀ TATTILE DEI VEGETALI E DELLA SALINITÀ MINERALE CONDIVISA COI VINI, UNA SORTA DI CAMMINO COMUNE DA PERCORRERE

SULLA LINGUA. L'ALTRO ASPETTO DI RILIEVO È L'USO DI FORMAGGI DI LATTE VACCINO CHE APRONO LO SPAZIO A BOTTIGLIE DAL SENSIBILE SPESSORE GUSTATIVO, QUELLA PARTECIPAZIONE AL DESTINO DEL CIBO CHE DISTINGUE I VINI BUONI E NATURALI. IL **MERLOT DEL TRIVENETO DI AQUILA DEL TORRE** ACCOGLIE IL LATO CREMOSO DEL PIATTO, LO CONTIENE E LO ACCOMPAGNA IN UN'EVLUTA PERSISTENZA COMUNE. PIÙ

INCISIVO È IL CONTRIBUTO DEL **PINOT GRIGIO DI RONCO SEVERO**, AL QUALE, A DIFFERENZA DEL PRECEDENTE, È CONGENIALE IL RUOLO DI ANTAGONISTA IN GRADO DI PORTARE UNA NOVITÀ NEL SERRATO CONFRONTO FRA LE DUE SAPORITE EREDITÀ. LA **MALVASIA ISTRIANA DI SASSOCORNO** COGLIE LA VOLUTTÀ ODOROSA DEL RISOTTO E TIENE VIVA LA LINEA LINFATICA PROPRIA DEGLI ASPARAGI.

Non è un caso che questa cittadina, oggi nota come Cividale del Friuli, si trovi proprio al centro della Doc istituita nel 1970. La compongono parzialmente o completamente diciannove comuni dell'area di Udine, dal Monte Bernadia al fiume Judrio, che segna il confine con la provincia di Gorizia. La presenza a nord-est delle Alpi Giulie ripara la zona dalle correnti fredde, mentre le brezze dell'Adriatico mitigano il clima, garantendo una costante ventilazione. Alla denominazione appartengono cinque sottozone: Cialla, Pignolo di Rosazzo, Ribolla gialla di Rosazzo, Schioppettino di Prepotto e Refosco di Faedis. Negli anni sono poi state create delle Docg ad hoc per due vini dolci passiti, il Picolit

e il Ramandolo (ottenuto da verduzzo friulano) e per il Rosazzo, un vino bianco composto da un blend di friulano, sauvignon e altre uve.

I quasi duemila ettari di superficie vitata vedono un continuo aumento di uve bianche, a svantaggio di quelle a bacca rossa e nera. Le varietà principali, vinificate per lo più in purezza, includono un mix di uve di origine francese qui introdotte da oltre un secolo, pinot grigio, merlot, sauvignon, cabernet e chardonnay, e uve autoctone quali friulano, fino a pochi anni fa noto come tocai, malvasia, ribolla gialla, refosco dal peduncolo rosso, schioppettino e pignolo. La maggior parte dei vigneti si erge sui ronchi, terrazzamenti

l'accostamento

È IL PAESAGGIO DEI COLLI ORIENTALI DEL FRIULI A EVOCARE UNA RICETTA CHE PIÙ ROMANESCA NON SI PUÒ, LA CONDIVISIONE DI TUTTE LE SFUMATURE DEL VERDE CHE DA TONALITÀ CROMATICA SI TRASFORMA IN MULTIFORME ESPRESSIONE GUSTATIVA. LA VIGNAROLA È UN CROCCANTE GIOCO DI EQUILIBRI FRA I SAPORI DOLCE, SALATO, ACIDO E AMARICANTE, LA SUA FRESCHEZZA GERMOGLIA

SOTTO LE VITI, GRAZIE AL RIPARO DELLE FOGLIE CHE FILTRANO LA LUCE DEL SOLE PRIMAVERILE. DETERMINANTE PER L'ACCOSTAMENTO DEL VINO È LA PRESENZA DELL'UOVO CHE VELA TUTTI GLI INGREDIENTI DI PROTEINE NOBILI E GRASSI DELICATI. IL **FRIULANO** DI **STROPPOLATINI** FA VALERE LA CAPACITÀ DI CURARE OGNI PARTE DELLA LINGUA E DELLA BOCCA AGENDO CON PRECISIONE

E RAVVIVANDO IL RICORDO DEL CIBO. LA DIFFERENZA DEL **FRIULANO** DI **MARCO SARA** STA NELLA FISIONOMIA APPENA PIÙ SPIGOLOSA E DEDITA A CONTRASTARE LE SENSAZIONI DI GRASSO E UNTUOSITÀ. AL **VERDUZZO** DE **I CLIVI** VA L'ULTIMA PAROLA NEL DUETTARE CON IL QUADRO AROMATICO DEL PIATTO, SEMPRE TENENDO LA BARRA DRITTA NELLA PULIZIA DELLE SENSAZIONI FINALI.

BRUSCHETTE CON VIGNAROLA E UOVO IN CAMICIA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
430 CAL/PORZIONE

200 g di pane rustico tagliato in 4 fette – **2 carciofi romaneschi** – **300 g di piselli sgranati** – **300 g di fave sgranate** – **4 uova** – **1 cucchiaio di aceto di vino bianco** – **1 piccolo cespo di lattuga romana** – **1 limone** – **2 cipollotti** – **50 g di guanciale in un'unica fetta** – **2 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva** – **sale** – **pepe nero**

- 1** Eliminate le foglie esterne, le punte e il fieno centrale dei carciofi, tagliateli a spicchi e immergeteli in acqua e limone.
- 2** Tagliate il guanciale a tocchetti, fatelo sciogliere in una casseruola, unite i cipollotti mondati e tagliati a fettine e i carciofi scolati e cuocete per 5 minuti. Aggiungete i piselli e le fave, versate 1 dl di acqua bollente e cuocete per altri 5 minuti. Unite la lattuga romana tagliata a pezzetti, salate e continuate la cottura a pentola coperta per altri 10 minuti.
- 3** Versate un litro di acqua in una casseruola, unite l'aceto e 10 g di sale, portate a bollore, abbassate la fiamma, poi fate cadere le uova sgusciate nell'acqua, tenendole distanti tra loro e cuocetele per 3 minuti.
- 4** Scolatele con una schiumarola e disponetele su un foglio di carta da cucina. Spennellate con l'olio le fette di pane, tostatele sulla piastra, trasferitele nei piatti, copritele con la vignarola e con un uovo, completate con una macinata di pepe e servite.

vitati plasmati sulle colline da generazioni di vignaioli, tra i 100 ed i 400 metri sul livello del mare, presente qui 65 milioni di anni fa e oggi a una quarantina di chilometri. La diversità geologica da colle a colle fa sì che ogni vigneto, e quindi il vino che ne deriva, abbia grande personalità e rappresenti un'unità inscindibile con il territorio che l'ha generato. Prendiamo come esempio proprio i due bianchi da meditazione. L'area di Ramandolo rafforza la ruvida generosità del verduzzo friulano attraverso un crepuscolare taglio mediterraneo, così da renderlo ideale per la pasticceria secca. La stoffa più delicata del Picolit è gratificata da luoghi che gli restituiscono una luminosa persistenza, al

punto da poterlo accostare al foie gras o a formaggi erborinati dal gusto fine. La Ribolla dei Colli Orientali è spesso interpretata con la vinificazione in bianco, ciò la rende compagna ideale della cucina di mare diffusa sulle coste friulane e venete. I rossi Refosco, Schioppettino e Pignolo hanno tutti un gran temperamento e, se sono realizzati in modo naturale, sposano la cucina di terra sia nella versione vegetariana, a patto che ci siano formaggi a rafforzare le ricette, sia in quella con carni in padella e al tegame. Vino versatile per eccellenza, il Friulano accompagna pasti articolati e, se potesse scegliere, morirebbe assorbito da una polenta coi folpetti.

ENOTECA FRIULANI ORIENTALI

le nostre scelte

9 bottiglie selezionate privilegiando varietà del territorio e approccio naturale nei criteri di produzione

GIOVANILI, LIMPIDI E FIORITI



**Sacrisassi
Le Due Terre**
0432 713189, € 39
L'azienda è un riferimento per le pratiche naturali, il rosso da Refosco e Schioppettino in pari quantità è pieno, coeso, vitale e chiama il gulasch alla goriziana.



**Schioppettino
Vignai da Duline**
3394457906, € 34
Da una vigna circondata da boschi e che non vede diserbanti da 40 anni, un "nero" intrigante, speziato, pieno di sorprese, efficace sul baccalà alla triestina.



**Nostran
Casali Magnis**
328 3360245, € 18
Sotto le Prealpi Giulie, un raro Refosco di Faedis; la vendemmia segue le fasi lunari, la solfitazione è minima, così il vino esce libero e ha energia da spendere sui cevapcici.

GENEROSI, AMPI E VERSATILI



**Merlot
Aquila del Torre**
0432666428, € 23
Da vigneti in biodinamica, un vino cupo, magnetico, la sua avvenenza culla il palato in un gioco di dolcezza e tensione e lo destina ad accompagnare i blecs al ragù d'anatra.



**Pinot Grigio
Ramato
Ronco Severo**
0432 713340, € 34
Fermenta sulle bucce e matura in rovere, ce lo confermano il ramato intenso, le note di frutta secca, il gusto intenso; è adatto alle linguine con i granciporri.



**Malvasia "Cuar -
64M Nord-ovest"
Sassocorno**
338 2072667, € 23
La fermentazione spontanea, la macerazione e la maturazione in anfora, rendono la Malvasia un bianco pugnace da orecchiette con asparagi e acciughe.

SONTUOSI, LONGEVI E ASCIUTTI



**Friulano
Marco Sara**
346 7279163, € 19
I grappoli nascono da un vigneto in bio, la pressatura soffice genera il mosto fiore per garantire al vino la maggiore finezza, ideale con i pancake di ceci e piselli.



**Verduzzo
I Clivi**
328 7269979, € 17
Al confine con la Slovenia scaturisce un vino potente e gentile, dalle note di miele e liquirizia e dalla salinità originale, intrecciata con una stoffa da provare con il frico.



**Friulano
Stroppolatini**
333 3737067, € 10
Il vigneto si trova presso un antico colle di avvistamento al limite nord-orientale del Friuli; il vino si distende con elegante spessore, da gustare con gamberi e polenta.

Prezzi forniti dalle aziende: possono subire variazioni a seconda del rivenditore



SCORFANO AL FORNO CON PATATE E CILIEGINI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
450 CAL/PORZIONE

1 scorfano pulito e squamato di circa 1,5 kg - 200 g di patate novelle - 400 g di pomodorini misti - 3 spicchi d'aglio - 5 rametti di finocchietto selvatico - 5-6 foglie di menta - 1/2 bicchiere di vino bianco - olio extravergine d'oliva - sale - pepe nero

1 Lavate le patate, tagliatele a metà o in 4 spicchi, trasferitele in una casseruola con acqua fredda e portate a bollore. Unite una presa di sale e cuocetele per 10 minuti. Scolatele e lasciatele raffreddare.
2 Sciacquate lo scorfano sotto l'acqua corrente, asciugatelo con carta da cucina, insaporitelo all'interno con una presa di sale e inserite 4 rametti di finocchietto nella cavità addominale.
3 Trasferitelo in una teglia, unite i pomodorini bucherellati con una forchetta e tagliati a metà, gli spicchi d'aglio, 4 cucchiaini di olio e il vino bianco e cuocete in forno già caldo a 180° per 30 minuti. Cospargete con il finocchietto rimasto spezzettato, la menta e una macinata di pepe e servite.

si serve così

NON CI SONO MOLTI LUOGHI IN ITALIA DOVE SI POSSONO INCONTRARE BIANCHI E ROSSI EGUALMENTE LONGEVI E CAPACI DI EVOLVERSI. IL POTENZIALE È NEL TERROIR DEI COLLI ORIENTALI DEL FRIULI, PER REALIZZARLO SONO NECESSARIE PRATICHE



AGRICOLE NATURALI E SPONTANEITÀ NEI PROCESSI PRODUTTIVI. SBOCCIANO COSÌ VINI CHE POSSIAMO APRIRE DOPO 15-20 ANNI DI AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA, SERVIRE CON CURA INTORNO

AI 14°, SE BIANCHI, E AI 18° SE ROSSI, OTTENENDO COMPLESSITÀ E ARMONIA. LE VERSIONI INTERPRETATE PER ESSERE CONSUMATE DA GIOVANI RICHIEDONO TEMPERATURE PIÙ FRESCHE DI CIRCA 4° E POSSONO EVOLVERSI PER 3-5 ANNI.

A Pasqua, non solo olive.



I Lupini di Madama Oliva sono protagonisti di una nuova esperienza di gusto: scopri i Falafel di lupini salati con salsa yogurt e menta, un piatto che unisce il gusto della tradizione mediterranea alla leggerezza di ingredienti naturali. Ricchi di fibre e proteine, e incredibilmente versatili, i lupini trasformano ogni ricetta in un'esplosione di sapore. Perfetti per chi cerca un'alternativa sana e gustosa, ideali per un pranzo di Pasqua dal tocco innovativo.



madamaoliva.it



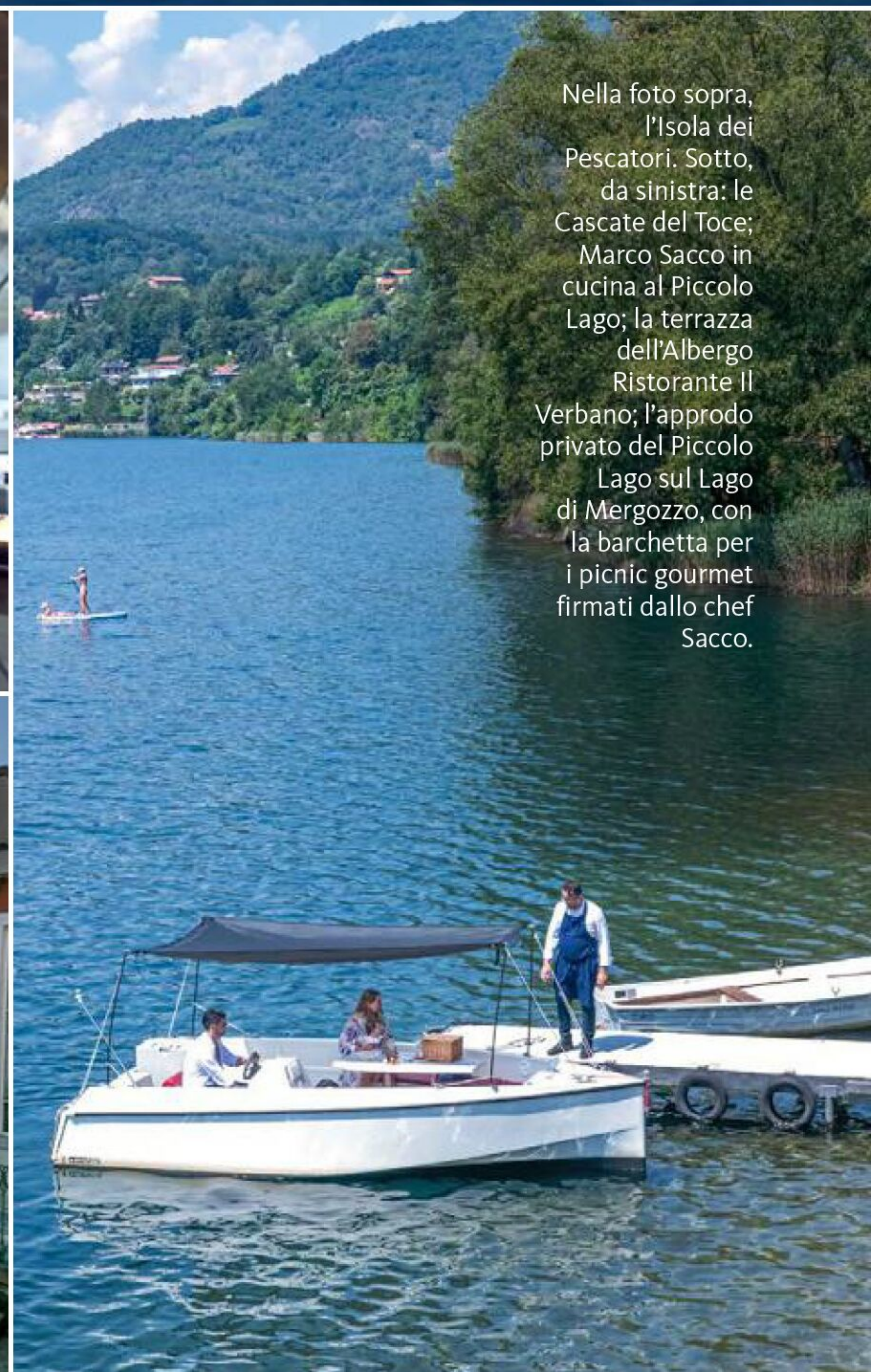
Madama Oliva

Gli specialisti delle olive.

Il territorio DI MARCO SACCO

UN VIAGGIO ALLA SCOPERTA DI PICCOLI PRODUTTORI E ARTIGIANI
DI NICCHIA CON UNA GUIDA D'ECCEZIONE: LO CHEF PIEMONTESE CHE USA
I LORO PREZIOSI INGREDIENTI PER TRASFORMARE LA CUCINA IN POESIA

testo e cura di Francesca Tagliabue, ricette di Marco Sacco, foto di Francesca Moscheni



Nella foto sopra,
l'Isola dei
Pescatori. Sotto,
da sinistra: le
Cascate del Toce;
Marco Sacco in
cucina al Piccolo
Lago; la terrazza
dell'Albergo
Ristorante Il
Verbanò; l'approdo
privato del Piccolo
Lago sul Lago
di Mergozzo, con
la barchetta per
i picnic gourmet
firmati dallo chef
Sacco.



Prima tappa del nostro tour è l'Azienda Ittica Zonca, gestita da Oscar (nella foto a sinistra con Marco Sacco) con i suoi figli, che ci racconta che quasi il novanta per cento del pesce, di mare e d'acqua dolce, che l'azienda acquista e tratta viene esportato in Svizzera, il resto serve la ristorazione locale. Il negozio pescheria, simbolo del territorio, rimane aperto a Cannobio ed è gestito da Marilena, moglie di Oscar.

Q

ui il tempo sembra essersi fermato: siamo nel cuore del Golfo Borromeo sul Lago Maggiore, sull'Isola dei Pescatori, pochi minuti di battello da Stresa e Baveno. L'Albergo Ristorante Il Verbano, aperto

da due anni dallo chef Marco Sacco, è situato in una storica villa lacustre, un luogo magico ed esclusivo con solo 12 stanze e una elegante terrazza che si affaccia sul lago e sulle isole Borromee, in un borgo che ha mantenuto la sua essenza autentica. Marco Sacco da anni è un forte sostenitore del "suo" territorio, sospeso tra il lago e la montagna. A lui ci rivolgiamo per farci conoscere le chicche nascoste della zona che contribuiscono a rendere i suoi piatti unici e speciali.

I volti nascosti di un territorio generoso

Lasciamo il Verbano, cinque minuti di battello per arrivare a Stresa e poi raggiungere il Piccolo Lago, lo storico ristorante di Marco Sacco sul lago di Mergozzo. Si erge come una palafitta tra il lago e la montagna, quasi a ricordare la prua di un'imbarcazione sospesa sull'acqua e, grazie alle grandi vetrate della veranda, offre una vista mozzafiato. Qui ci aspet- segue >



SALMERINO, ZUCCHINI, MAIONESE
AI FUNGHI, TAPIOCA E TARTUFO

pag. 112



Seconda tappa Val Vigizzo: nella prima foto Pierino Bona spiega a Marco Sacco tutti gli step della particolare lavorazione del Prosciutto Montano Vigezzino, ricordando che la speciale salatura è realizzata con spezie naturali tipiche della valle. Il prosciutto viene poi affumicato leggermente al ginepro e stagionato in appositi locali a temperature controllate. A destra, il nipote di Pierino Bona.

tano lo chef con la moglie Raffaella, l'altra metà del suo cielo, figura di riferimento sempre al fianco di Marco nelle sue avventure. Ci faranno da guida per incontrare alcuni produttori della zona i cui squisiti prodotti di nicchia sono protagonisti dei piatti che trovate in queste pagine. La passione per il territorio e il rapporto privilegiato con gli artigiani del cibo è una tradizione della famiglia Sacco: Marco l'ha ereditata dal padre assieme al ristorante, che i genitori hanno aperto negli anni Settanta.

Dall'acqua al piatto

Prima tappa, la pescheria Zonca, a Verbania, oggi fiorente azienda ittica. Marco Sacco racconta che Giuseppe Zonca, pescatore del Lago Maggiore che viveva del suo pescato, trasmise la passione per la pesca ai quattro figli. "Ci si conosceva fin da bambini" racconta lo chef. Nei primi anni Ottanta, su consiglio di Sacco, ormai cliente storico dell'azienda per la qualità e l'accurata selezione della materia prima, i fratelli si spingono fino a Milano per vendere il loro pesce e, per contro, iniziano a portare sul lago il pesce di mare; l'azienda cresce. Non cambia però la filosofia di famiglia, principi rigorosi che Oscar Zonca enuncia: "Siamo rigidissimi: pesce sempre freschissimo, minimo spreco e selezione minuziosa delle materie prime". Il pesce ideale per la tavola di uno chef di grande livello lo troviamo nelle ricette del salmerino e della trota di queste pagine.



CARBONARA AU KOQUE

pag. 112

Prosciutto montano, tipicità recuperata

Da qui ci spostiamo in Val Vigezzo, a Crana di Santa Maria Maggiore, circa 800 metri sul livello del mare, per scoprire il Prosciutto Montano Vigezzino, protagonista del piatto *signature* di Marco Sacco, la carbonara alla Koque. Incontriamo Pierino Bona, titolare e fondatore dell'omonima azienda a conduzione familiare, oggi simbolo del Prosciutto Montano Vigezzino. Sfruttando le condizioni climatiche ottimali del posto, Bona è riuscito a tradurre in pratica una particolare lavorazione locale d'antica memoria e a ricreare questo prosciutto speciale; la ventilazione naturale della montagna ne completa la stagionatura. Il gusto pulito e la grande dolcezza ne fanno un prodotto eccezionale, presente in diversi piatti dello chef, ispirato dalle sue caratteristiche uniche.

Eccellenze casearie caprine

Un altro prodotto di nicchia che Marco Sacco utilizza nella ricetta della trota ai mirtilli è il caprino della Val Grande dell'omonimo Parco Nazionale, i cui terreni impervi sono adatti all'allevamento di capre e con una tradizione casearia documentata da prima dell'anno Mille. Lo chef Sacco ha scelto da anni Marisa Cottini, che produce artigianalmente formaggi di capra a latte crudo (lavorati con le stesse tecniche di secoli fa e stagionati in una grotta naturale) in quella che fu la prima Latteria Turnaria a Premosello, borgo dove lo chef è nato e ha vissuto da bambino. Marisa Cottini lavora 150 litri *segue >*

TROTA AFFUMICATA AI MIRTILLI

pag. 111



La terza tappa: da sempre Marco Sacco è un estimatore dei formaggi di capra di Marisa (al centro) del Caseificio Cottini. A Premosello, nel suo laboratorio con annessa cantina naturale di stagionatura, Marisa Cottini da 22 anni lavora 150 litri di latte al giorno per produrre, oltre al caprino stagionato (toma ossolana) un caprino fresco, un tipo di crescenza, una formaggella, un simil-taleggio, un primo sale e una ricotta.



METE GOURMAND IL TERRITORIO DI MARCO SACCO

di latte di capra al giorno con una resa sui formaggi del 10%, il che ne fa prodotti di nicchia destinati alla sola ristorazione locale.

Sentori alpini nel formaggio

L'ultima tappa del viaggio tra le eccellenze del territorio è in Val Formazza, tra vallate alpine, abetaie, pinete, laghetti e l'imponente Cascata del Toce, seconda in Europa per altezza. Qui si trova Formazza Agricola, dove Lara e Silvia Pennati portano nel futuro l'azienda di famiglia, incentrata sui principi di benessere animale e Km 0, nel rispetto dei ritmi della Natura e con un forte aiuto da parte della tecnologia. Le vacche di razza bruna alpina mangiano solo erba fresca falciata, i cui fiori e profumi si trasferiscono nei formaggi; la stessa erba, messa via per l'inverno, diventa fieno. Tra i formaggi prodotti qui, quello di punta è il Formazza delle valli ossolane, latte fresco intero lavorato crudo a pasta semicotta. D'estate prende il nome di Summer, per la prevalenza di erbe e fiori alpini nell'alimentazione delle bovine. Marco segnala la Mascherpa, ricotta tipica della Valle, che viene appesa in stracci e messa in cantina per un mese.

Alla fine del nostro goloso itinerario, lo chef ci riporta al Piccolo Lago, dove cucinerà per noi le meravigliose ricette che vi proponiamo, usando tutti i preziosi ingredienti di questo suo territorio ricco e generoso, mentre godiamo di una splendida vista lago e Raffaella Marchetti racconta le storie dietro a queste piccole e tenaci realtà produttive, sconosciute ai più ma essenziali per la cura e l'identità del luogo.

RISOTTO MANTECATO, FONDUTA DI FORMAZZA, FUNGHI, MIRTILLI E TARTUFO



Per quarta tappa visitiamo Formazza Agricola. A sinistra, lo chef con Lara Pennati con un Formazza intero. Le 45 vacche di razza bruna alpina si alternano tra alpeggio e periodo di lattazione in stalla. Grazie a un moderno robot per la mungitura e a speciali chip nel loro collare, le vacche sono libere di scegliere quando farsi mungere; la loro salute e l'igiene sono costantemente monitorate e così pure la qualità del latte.



RISOTTO MANTECATO, FONDUTA DI FORMAZZA, FUNGHI, MIRTILLI E TARTUFO

MEDIA
PER 10 PORZIONI
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 60 MINUTI

850 g di riso – 500 g di funghi di stagione – 3,5 l di brodo vegetale – 200 g di grana padano Dop grattugiato – 100 g di burro di montagna – 50 g di tartufo nero – 50 g di mirtilli freschi – 20 g di prezzemolo tritato – 8 g di sale – 2 g di zafferano in stimmi – 1 spicchio d'aglio – olio di semi
per la fonduta di Formazza 100 ml di panna – 90 g di formaggio Formazza – 80 ml di latte
per la salsa di mirtilli speziati 100 g di mirtilli freschi – 25 g di cipolla – 25 g di zucchero – 15 ml di aceto di sidro – 1 g di sale – 1 g di chiodi di garofano tritati – 1 g di cannella e 1 g di pimento, in polvere – 1 g di pepe macinato

1 Fate la fonduta: tritate il formaggio e tenetelo a temperatura ambiente. Scaldate panna e latte e uniteli al formaggio, sciogliendolo su fiamma bassa. Frullate e passate al setaccio.

2 Per la salsa di mirtilli: cuocete i mirtilli su fiamma bassa con 250 ml di acqua e la cipolla tritata, per 30 minuti. Unite gli altri ingredienti e proseguite per 20 minuti. Frullate e setacciate la salsa.

3 Tagliate i funghi ben puliti e cuoceteli in padella con poco olio di semi e l'aglio sbucciato e privato del germoglio. Condite con il prezzemolo tritato e salate. Riunite in un frullatore 150 g della fonduta di Formazza e 100 g dei finferli trifolati, riducete tutto a crema. Sciogliete lo zafferano in 200 g di brodo vegetale; pulite e tritate finemente il tartufo nero.

4 Tostate il riso con poco olio e bagnatelo con il brodo vegetale rimasto. Portate a cottura il risotto, aggiungendo a metà cottura il brodo di zafferano e i funghi trifolati rimasti. Mantecate con il burro, il grana padano e la fonduta di Formazza rimasta. Infine, unite il tartufo nero, mescolate e impiattate. Completate il risotto con la salsa di mirtilli, i mirtilli freschi e la crema di funghi e fonduta preparata. Servite subito.

TROTA AFFUMICATA AI MIRTILLI

ELABORATA
PER 10 PORZIONI
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI

per i cubotti di trota 1 kg di filetti di trota salmonata già affumicata (Marco Sacco la affumica con legno di faggio) – 1 kg di sale fino – 200 g di zucchero semolato

per la gelatina di mirtillo 100 g di aceto di mirtilli – 1 g di agar agar

per la crema di caprino 200 g di caprino – 10 g di latte

per l'olio al prezzemolo 200 g di foglie di prezzemolo – 100 ml di olio extravergine di oliva

1 Trentadue ore prima preparate la trota: mescolate zucchero e sale e lasciatevi marinare i filetti di trota, precedentemente spinati accuratamente, per 24 ore in frigorifero. Risciacquateli con acqua fredda e lasciateli riposare in frigorifero per 8 ore.

2 Mentre la trota viene marinata, preparate l'olio al prezzemolo:

immergete il prezzemolo in acqua bollente per pochi secondi, fatelo raffreddare e asciugare. Una volta secco, frullatelo con l'olio e filtrate. Lasciate decantare in modo da eliminare i sedimenti.

3 Intanto, fate la gelatina di mirtillo: mettete l'agar agar in un pentolino con l'aceto di mirtillo e portate a bollore, mescolando costantemente. Spegnete e fate raffreddare il tutto a temperatura ambiente; frullate.

4 Fate la crema di caprino: frullate il caprino con il latte, fino a ottenere un composto liscio e morbido come una crema.

5 Tagliate la trota ottenendo cubotti di 2 cm di lato. Suddividete la crema di caprino nei piatti, disponetevi qualche cubo di trota, guarnite con la gelatina di mirtillo e finite con qualche goccia di olio al prezzemolo.

In alto a sinistra, il ristorante Piccolo Lago, nella splendida location sul Lago di Mergozzo. A destra, tavoli nella parte verandata della sala, che sporge direttamente sul lago, con una splendida vista dello stesso e del rilievo di Montorfano. In basso, al centro, Marco Sacco con la moglie Raffaella Marchetti, circondati dai membri della squadra di sala al ristorante Piccolo Lago.



CARBONARA AU KOQUE

MEDIA
PER 10 PERSONE
PREPARAZIONE 50 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 5 MINUTI

per i tagliolini 200 g di semola rimacinata – 200 g di semola grezza – 100 g di farina “00” – 120 g di albumi – 100 g di tuorli (tenete da parte 10 gusci d'uovo quasi interi) – 5 ml di aceto di vino bianco
per la salsa “au Koque” 100 g di tuorli – 70 g di grana padano Dop – 20 g di Major Gin – 140 g di panna al 20% di grassi
per le cialde di latte 400 ml di latte intero – 4 g di xantana
per le cialde di prosciutto 200 g di prosciutto della Val Viguzzo
per condire pepe nero – 500 g di burro di montagna

1 La sera prima fate le cialde di prosciutto. Tagliate il prosciutto a fettine sottili; disponetele in una placca e lasciatele disidratare in forno a 70° per 8 ore; mettete poi da parte 10 fettine, sminuzzate le rimanenti.

2 Fate anche le cialde di latte: montate il latte per 20 minuti con la xantana. Stendete il composto su una placca e fate disidratare in forno a 70°.

3 Fate i tagliolini: impastate gli ingredienti nella planetaria fino a ottenere un impasto compatto; poi fatelo riposare per almeno 2 ore in frigorifero. Stendete l'impasto in sfoglie di 2 mm circa di spessore con la macchina della pasta e ricavate tante strisciole larghe circa 2 mm. Create dei nidi di tagliolini (di 70 g ciascuno).

4 Fate la salsa “au Koque”: frullate tutti gli ingredienti insieme fino a ottenere una salsa liscia e omogenea. Tenetela da parte in un contenitore a 60°.

5 Cuocete i tagliolini per 3 minuti in acqua bollente salata. Mescolate 500 ml di acqua di cottura con il burro in una pentola. Unite il tutto alla pasta e aggiungete le fettine di prosciutto disidratato sminuzzate. Mettete un nido di tagliolini al centro di ogni piatto. Pepate e guarnite con una delle fettine intere di prosciutto disidratato. Servite subito con la salsa “au Koque” a 60° nel guscio d'uovo, con una cialda di latte poggiata sopra.

SALMERINO, ZUCCHINI, MAIONESE AI FUNGHI, TAPIOCA E TARTUFO

ELABORATA
PER 10 PORZIONI
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI

2 salmerini alpini interi (circa 600 g ciascuno) – 300 g di zucchine trombetta – 1 tartufo nero – olio extravergine d'oliva – sale

per il burro allo scalogno 500 g di burro chiarificato – 200 g di scalogno

per 10-12 chips di tapioca 100 g di farina di tapioca – 100 ml di acqua di tartufo nero (online e nei negozi di gastronomia più forniti) – olio di semi di girasole
per 300 g di maionese ai porcini 130 g di tuorli – 7 g di sale – 15 g di aceto bianco
per l'olio ai porcini 400 g di olio di semi di girasole – 200 g di porcini secchi

1 Il giorno prima fate le chips: cuocete la farina di tapioca con 300 ml di acqua e l'acqua al tartufo, mescolando continuamente per 10 minuti. Stendete il composto in uno strato sottile su un silpat e fate asciugare in forno a 60° per 8 ore. Ricavate 10 chips e friggetele in abbondante olio di semi bollente per averle croccanti.

2 Preparate poi il burro aromatizzato: sbucciate e tagliate a julienne fine gli scalogni; fateli soffriggere leggermente con il burro chiarificato. Fate raffreddare, filtrate e tenete in frigorifero. Fate l'olio ai porcini: mettete i porcini secchi e l'olio in una casseruola e cuocete per 1 ora a 60-65°. Filtrate poi e fate raffreddare.

3 Preparate i pesci: pulite e sfilettate i due salmerini, spinateli e ricavate 10 tranci di dimensioni simili. Mettete in un tegame il burro allo scalogno e fatelo sciogliere. Una volta fuso, immergetevi i tranci e cuocete per 20 minuti, senza alzare la fiamma.

4 Per la maionese, mescolate i tuorli con sale e aceto poi montate con 250 g dell'olio ai porcini per ottenere una consistenza cremosa.

5 Condite le zucchine tagliate a nastro con olio e sale. Mettete una chip di tapioca nel piatto, adagiatevi sopra il trancio di salmerino cotto e salate leggermente. Disponete intorno le zucchine. Completate con la maionese ai porcini e il tartufo grattugiato.

TACCUINO DI VIAGGIO

AZIENDA ITTICA ZONCA

VIA ALLA CARTIERA, 43
28923 POSSACCIO, VERBANIA
TEL. 0323 552060
OSCAR ZONCA
NEGOZIO: PESCHERIA ZONCA
VIA FRANCESCO MAGISTRIS, 63 – 28822 CANNOBIO (VB)
SELEZIONE E LAVORAZIONE DI PRODOTTI ITTICI FRESCHI DI MARE E DI LAGO, VIVI, SURGELATI, AFFUMICATI E CONSERVATI DI ALTA QUALITÀ. GRAZIE A UN SETTORE TRASPORTI INTERNO MOLTO EFFICIENTE, SONO POSSIBILI CONSEGNE GIORNALIERE.

AZIENDA AGRICOLA COTTINI

MARISA

VIA CUZZI, 7
28803 PREMOSELLO CHIOVENDA (VB)
349 851 7814
MARISA COTTINI
PRODUZIONE DI FORMAGGI A LATTE DI CAPRA CRUDO, COME I FRESCHI PRIMO SALE, CAPRESCENZA (SIMILE ALLA CRESCENZA VACCINA), CAPRINO LATTICO, RICOTTA. I FORMAGGI PRESAMICI STAGIONANO IN UNA GROTTA NATURALE.

PROSCIUTTO MONTANO VIGEZINO

VIA G.P FEMMINIS, 36
28857 CRANA, FR. SANTA MARIA MAGGIORE (VB)
0324 95056
INFO@PROSCIUTTOMONTANOVIGEZINO.IT
PIERINO BONA
OLTRE AL PROSCIUTTO TIPICO DELLA VALLE VIGEZINO, PRESSO L'AZIENDA SI POSSONO ACQUISTARE ANCHE PANCETTA AROMATIZZATA, LARDO AL GINEPRO E ALTRI SALUMI.

FORMAZZA AGRICOLA

FRAZ. VALDO
FORMAZZA (VB)
335 5696386
INFO@FORMAZZAAGRICOLA.IT
LARA E SILVIA PENNATI
OLTRE AL TIPICO FORMAZZA E ALLA MASCHERPA, LA PRODUZIONE VEDE ANCHE IL FORMAZZA BLU, ERBORINATO TIPO ROQUEFORT, E ORO, CROSTA DURA E LUNGA STAGIONATURA, OLTRE A UN OTTIMO BURRO DI MONTAGNA.

Gluten
Senza glutine
Free

Summer chi ci piglia, ci griglia on Fire

Martini
Autore di Sapori



Accendi la tua
estate con
il concorso
Summer on Fire!



Fatti pigliare dalla griglia.

VINCI SUBITO

Torna la linea dedicata al barbecue, che ogni settimana mette in palio due barbecue elettrici Napoleon e un barbecue professionale Napoleon Rogue per l'estrazione finale.

Partecipare è facile

- Fino al 30 giugno 2025 acquista almeno una confezione della linea, conserva lo scontrino, collegati al sito summeronfire.it e scegli la modalità di partecipazione che preferisci.

Quale sarà il tuo preferito tra i 6 prodotti della linea 2025?

Gli Arrosticini di lonza marinata BBQ o gli Arrosticini di pollo panati Kansas?

I Mini filetti di pollo marinati al rosmarino o la Coscia di pollo marinata BBQ?

Le Bombette di suino con formaggio o il Maxi hamburger di suino al bacon?

PREMIO FINALE

OGNI SETTIMANA



publione.it



Multicooker

ALLEATI DEI GOURMET APPASSIONATI, MA ANCHE DEI NEOFITI E DEI PIÙ PIGRI, SONO ASSISTENTI TUTTOFARE. BASTA UN CLICK E LA CENA È SERVITA!

a cura di Monica Pilotto, testo di Francesca Tagliabue,
foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkémia

Utensile multifunzionale per cottura automatizzata con timer: il termine generico *multicooker* comprende le pentole a pressione con più funzioni, i robot tuttofare e le *slowcooker* (pentole a cottura lenta), anche se oggi il nome indica perlopiù macchine che offrono 5 o più funzionalità e decine di programmi pre-impostati.

Il multicooker ha una storia recente, in continua evoluzione: durante gli anni Venti del secolo scorso, nel Regno Unito apparvero apparecchi capaci sia di bollire sia di friggere il cibo e alcuni dotati di pentola estraibile adatta per la cottura in forno, seguiti poi nel 1938 dalla prima pentola a pressione per uso domestico – tutti da usare sui fornelli e lanciati come elettrodomestici che avrebbero fatto risparmiare sul consumo di gas.

La pentola multifunzione elettrica a pressione ha 14 programmi, consente le cotture lente e a vapore, ma anche di friggere, preparare salse, yogurt e torte; la pressione, l'intensità e la durata della cottura sono regolabili, così come il mantenimento della temperatura, mentre la funzione di avvio ritardato è utile per trovare la cena pronta. In dotazione: recipiente interno antiaderente e rimovibile, cestello in acciaio, mestolo e misurino (5,5 litri, 1000 W, € 249). Di **Tescoma** come tutti gli oggetti sul piano. Indirizzi a pagina 130

Negli anni Cinquanta, in Giappone furono sviluppati e subito diffusi semplici cuociriso elettrici che spostavano la cottura a pressione dal fornello al piano di lavoro; con il passare del tempo, a questi elementari cuociriso furono aggiunte funzioni per cucinare altri cereali e zuppe. Nel frattempo anche il mercato europeo produceva elettrodomestici da cucina evoluti, ma con funzioni singole/specifiche come: bollitori elettrici, pentole a pressione, macchine per il pane, tostapane, vaporiere, forni a microonde, yogurtiere.

Bisogna attendere il 2009 per vedere il debutto del primo multicooker della storia. Fu Robert Wang di Ottawa, Canada, a combinare per primo le funzioni di alcune macchine e a ideare quella che sarebbe diventata la Instant Pot, il primo multicooker ufficiale: commercializzato come “6 in 1”, un tale successo che ancora oggi è un'icona, presente nella permanente *Food: Transforming the American Table 1950–2000* allo

menu veloci e gourmand

Preparare il pranzo di Babele che accontenti le diverse tribù di amici (vegetariani, vegani, macrobiotici, flexitariani...) in poco tempo non è più un miracolo. Basta affidarsi ai multicooker elettrici, compatti, resistenti, facili da pulire, che racchiudono in un'unica pentola la possibilità di praticare innumerevoli cotture

RISOTTO CON SOFFRITTO E BURRATA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE
15 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
495 CAL/PORZIONE

320 g di riso Carnaroli o Vialone nano – 70 g di cipolla bionda – 70 g di carota – 70 g di sedano – 150 g di burrata – 1 dl di vino bianco – brodo vegetale – grana padano Dop grattugiato – olio extravergine d'oliva – 30 g di burro – salvia – pepe

1 Sbucciate la cipolla, raschiate la carota ed eliminate il ciuffo, poi spuntate il sedano, lavatelo e privatelo dei filamenti. Riducete tutti gli ortaggi a dadini regolari e fateli stufare dolcemente con 3 cucchiaini di olio usando la pentola multicooker con la funzione "padella".
2 Unite il riso e tostateglielo nel soffritto, restando sempre sulla funzione "padella" e mescolando in continuazione per 1-2 minuti. Sfumate con il vino bianco

caldo, versate il brodo bollente e chiudete la pentola multicooker cuocendo il risotto a pressione bassa per 7 minuti usando il programma "riso".

3 Aprite la pentola, che finito il programma avrà già rilasciato tutto il vapore, unite il burro, 1 cucchiaino di grana padano grattugiato, 2-3 foglie di salvia e una macinata di pepe. Mescolate e fate mantecare per 1-2 minuti. Distribuite il risotto nei piatti e completate con la burrata a ciuffetti.

Smithsonian National Museum a Washington D.C. Nel corso del tempo le funzionalità sono progredite con modelli che vantano dieci o più funzioni di cottura differenti, molte delle quali eseguite in meno della metà del tempo tradizionalmente necessario, rendendo il multicooker uno degli elettrodomestici più apprezzati nella cucina odierna.

Quando si acquista un multicooker bisogna identificare le cotture che ci interessano, perché la varietà di modelli e programmi in commercio è in continua espansione e non tutti offrono le stesse funzionalità: alcuni elettrodomestici hanno un coperchio speciale che permette di cuocere al forno e a pressione; altri funzionano anche come friggitrice ad aria o essiccatore, oppure permettono di fermentare o fare il pane con lievitazione inclusa, yogurt e confetture; ci sono funzioni per mantenere il cibo caldo, riscaldarlo o cucinarlo in un secondo momento grazie a un timer di avvio ritardato. Nei modelli più avanzati temperatura, pressione e tempo di cottura possono essere impostati anche manualmente per permettere cotture sottovuoto o ricette personalizzate; alcuni hanno inclusa la sonda per la temperatura o possono connettersi con bluetooth e wi-fi per consentire un facile accesso agli archivi di ricette. Prima dell'acquisto è importante controllare la potenza (a partire da 1000 W) e la capacità (almeno 5-6 litri).

Se fate parte di quelli che amano esibirsi in creative preparazioni da *haute cuisine*, ma non avete molto tempo a disposizione, non vi resta che affidarvi alle pentole multifunzione, fedeli alleate in cucina.





Instant Pot Pro Plus Wifi si connette all'app per l'utilizzo da remoto; ha 10 programmi, cotture predefinite e la possibilità di accedere a oltre 800 ricette interattive, in acciaio inox, ha cestello per cottura al vapore (5,7 l., 1200 W, € 229,99). **Künzi**



Fast Slow Pro ha 12 programmi di cottura automatici, 11 funzioni personalizzate, 8 impostazioni di cottura a pressione e cottura a bassa temperatura fino a 12 ore, display Lcd, timer; è in acciaio inox (6 l., 1100 W, € 259,90). **Sage distr. da Phorma**



Il processore multifunzione GM Modello H Deluxe in acciaio è dotato di modalità Eco per un risparmio di energia fino al 50%, 19 programmi con 11 temperature fino a 200° e 5 tipologie di pressione (6 l., 1000 W, € 109). **Cecotec su Amazon**



Prezioso alleato in cucina, Multicooker Twist offre 30 programmi di cottura, compresa la frittura, e molti altri personalizzabili; il recipiente interno è rivestito in ceramica antiaderente e ha pala mescolatrice automatica (5 l., 1900 W, € 150). **Ariete**



14 funzioni, inclusa la Turbo per pasti cotti il 40% più velocemente, per La Turbo Express che comprende anche rastrelliera per la cottura sous vide, griglia per cottura a vapore e cucchiaino (5,6 l., 1400 W, € 199,90). **Crockpot**



Dotata di 8 funzioni descritte nel pannello di controllo, Good to Go Multi-Cooker è composta dalla base con i programmi e dalla robusta pentola in alluminio pressofuso da portare direttamente in tavola (6,5 l., 750 W, € 125). **Russell Hobbs**



Facile e veloce la multicooker Turbo Cuisine, con 10 programmi preimpostati, è facile da usare grazie all'unica manopola di controllo; inoltre la tecnologia Spherical Bowl garantisce la circolazione ottimale del calore (5 l., 1090 W, € 129,99). **Moulinex**



dall'antipasto al dolce

Foodi Max 12-in-1 SmartLid offre l'innovativa modalità Combi-Steam per preparare pietanze con una deliziosa crosticina. Passare da una modalità di cottura all'altra è facile grazie all'interruttore SmartLid, cucina pasti per 8 persone in meno di 30 minuti; in dotazione: griglia reversibile a 2 livelli, teglia multiuso, cestello Cook&Crisp, casseruola da 7,5 l, anello in silicone e bacinella raccogli condensa (7,5 l., 1760 W, € 329,90). **Ninja da Kasanova**

INTERVISTA



Esperta di elettrodomestici da cucina

ABBIAMO CHIESTO A EMMA VICARIO, IDEATRICE DI MEAL PREP ALL'ITALIANA ([HTTPS://EMYFOODLIFE.COM](https://emyfoodlife.com)), DI GUIDARCI NEL VASTO PANORAMA DELLE PENTOLE MULTIFUNZIONE.

PERCHÉ DOTARSI DI UN MULTICOOKER?

CONSIDERIAMO GLI ELETTRODOMESTICI MONOFUNZIONE CHE ABBIAMO E MAGARI NON USIAMO: IL MULTICOOKER NE SOSTITUISCE MOLTI E SPESSO OFFRE QUALCOSA DI NUOVO. ELIMINANDO I DOPPIONI PERMETTE POI UN GUADAGNO DI SPAZIO IN CUCINA CON UN "TUTTI IN UNO".

REQUISITI CHE VALGONO PER TUTTI I MODELLI?

LA MACCHINA CONSUMA POCO, MA LA POTENZA INCIDE SUI TEMPI DI RISCALDAMENTO/PRESSIONE, QUINDI È CONSIGLIABILE CHE SIA ≥ 1000 W. PER UNA FAMIGLIA DI 4 PERSONE SUGGERISCO UNA CAPACITÀ DI ALMENO 5-6 L. CONSIGLIO SEMPRE UN MODELLO CHE CUOCIA A PRESSIONE, PER LA SUA VERSATILITÀ E RAPIDITÀ.

LA PULIZIA? MOLTO SEMPLICE.

ALCUNI MODELLI HANNO IL COPERCHIO STACCABILE CHE VA IN LAVASTOVIGLIE, COSÌ COME GLI ACCESSORI. IL MULTICOOKER È UN PLUS IN CUCINA: INVOLGIA A CIMENTARSI IN NUOVE PIETANZE E SOPRATTUTTO NON SPORCA.



Torna
Libere
e uguali

**PER UNA NUOVA
IDEA DI PARITÀ**

*Parte la seconda edizione
del nostro progetto volto
a smantellare stereotipi e pregiudizi
per un futuro più equo*

**UNISCITI A NOI PER FAR SENTIRE
LA TUA VOCE**

SEGUICI OGNI SETTIMANA in edicola

e anche su    donnamoderna.com

CON LA COLLABORAZIONE
SCIENTIFICA DI



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI MILANO



FONDAZIONE
LIBELLULA

 **MyEdu**



Jeep

mundys
improve moving life

Periodici

Starbene

APRILE 2025 - n. 4

ISPIRA IL TUO BENESSERE

**MI ABBASSO
L'ETÀ...**
(BIOLOGICA)

**FISCHI
NELLE
ORECCHIE**

ADESSO VI SPENGO!

MINIVACANZE
LUNGO LE VIE
DEI PELLEGRINI

UNGHIE
LE CURE MIGLIORI
PER ELIMINARE
LE MICOSI

**CITYBIKE
O E-BIKE?**
GUIDA ALLA SCELTA

**COME
DIMAGRIRE**
*mangiando
quello
che vuoi*

Mens Sana Edizioni

in edicola

SEGUICI SU



Mens Sana Edizioni

in cerca di nuovo
DECOR, DESIGN E DINTORNI

Mode e manie

KITCHEN REMIX

di Monica Pilotto

Ogni mese nuovi protagonisti sulla tavola e in cucina: piatti, tovaglie, piccoli elettrodomestici che rendono speciali i momenti di convivialità



È tempo di uova!

Celebrano l'arrivo della primavera, sono simbolo di rinascita della natura e di vita e per questo sono icona della Pasqua. Per la loro forma tondeggiante però necessitano di un supporto, come questi portauova in porcellana bianca proposti in sei decori diversi, tutti dai colori vivaci (€ 6,99).

Cilio



Fiorisce anche la tavola grazie alla collezione Daisy di Easy Life.

Piatti, tazze, ciotole, coppette e alzatine assumono le forme di margherite nella palette pastello, dal rosa tenue al verde menta, dall'azzurro cielo al bianco; tutte si compongono sulla tavola in scenografiche mise en place (da € 8).

Una cena tête-à-tête?

Per creare la giusta atmosfera serve una luce avvolgente, ma discreta. A soddisfare questo desiderio ci pensa **Tescoma** grazie alla nuova lampada senza fili Fancy Home, che illumina la tavola con luce calda, fredda o diurna e regolabile di intensità; si ricarica con cavo Usb-C, accensione e spegnimento touch e si regola in altezza (€ 49,90).



Colorata e funzionale

la lunchbox spicca tra i must-have della stagione: la versione large da 1700 ml è ideale per chi desidera portare con sé il pasto completo grazie ai due contenitori con tappi ermetici, ganci laterali e un piccolo foro per il riscaldamento nel microonde (€ 29,99); la versione small da 1100 ml è più compatta, con tre scomparti, coperchio ermetico e alette a incastro (€ 19,99). Entrambe includono posate, vanno in lavastoviglie e nel congelatore e si trovano in tre colori. **Muitomas**



Design compatto, ergonomico e flessibile

per la nuova Airfryer Serie 1000 che trasforma il capiente cestello da 7,1 l. in due pratici basket da 3,55 l., tutti con rivestimento antiaderente, grazie a un divisorio rimovibile così da poter preparare due pasti diversi, ma pronti nello stesso momento. I vantaggi sono tanti: si ottimizzano tempi ed energia, dal display touchscreen si sceglie tra 10 metodi di cottura, oltre a 6 programmi preimpostati e centinaia di ricette scaricando l'app HomeID (€ 149,99).

Philips

L'arte vetraria unisce la creatività

dei designer all'abilità dei maestri vetrai. La passione per il vetro artigianale è di casa da **IVV**, nata nel 1952 e che da allora garantisce prodotti d'alta qualità. Trasparenza, brillantezza e sonorità caratterizzano Speedy, sei calici in vetro trasparente, dai colori brillanti (€ 259), che entrano nella nuova collezione accanto a calici vino, flûte, decanter, piatti, alzate, caraffe, tazze e teiere, anche in vetro borosilicato.



TECNICHE

tortelli piacentini *e culurgionis*

A VEDERLI SEMBRANO QUASI LA STESSA COSA, MA È UN INGANNO. LE DUE SPECIALITÀ, EMILIANA E SARDA, HANNO PASTA, RIPIENO E CONDIMENTO DIVERSI. CONDIVIDONO, IN COMPENSO, LA LUNGA TRADIZIONE E L'IRRESISTIBILE BONTÀ

testi e cura di Cristiana Cassé, foto di Maurizio Lodi,
styling di Laura Cereda, in cucina Aura Basso



tortelli' piacentini' con la coda

IL RIPIENO

1 Mondate 450 g di spinaci (per ottenerne 400 g puliti), lavateli e sgocciolateli. Fateli appassire dolcemente in padella con un po' d'olio e una presa di sale finché l'acqua di vegetazione rilasciata sarà evaporata. Poi fateli intiepidire e strizzateli bene.

2 Disponeteli su un tagliere e tritateli finemente a coltello.

3 Impastateli con 250 g di ricotta ben sgocciolata, 100 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato e 1 grattata di noce moscata; regolate di sale.



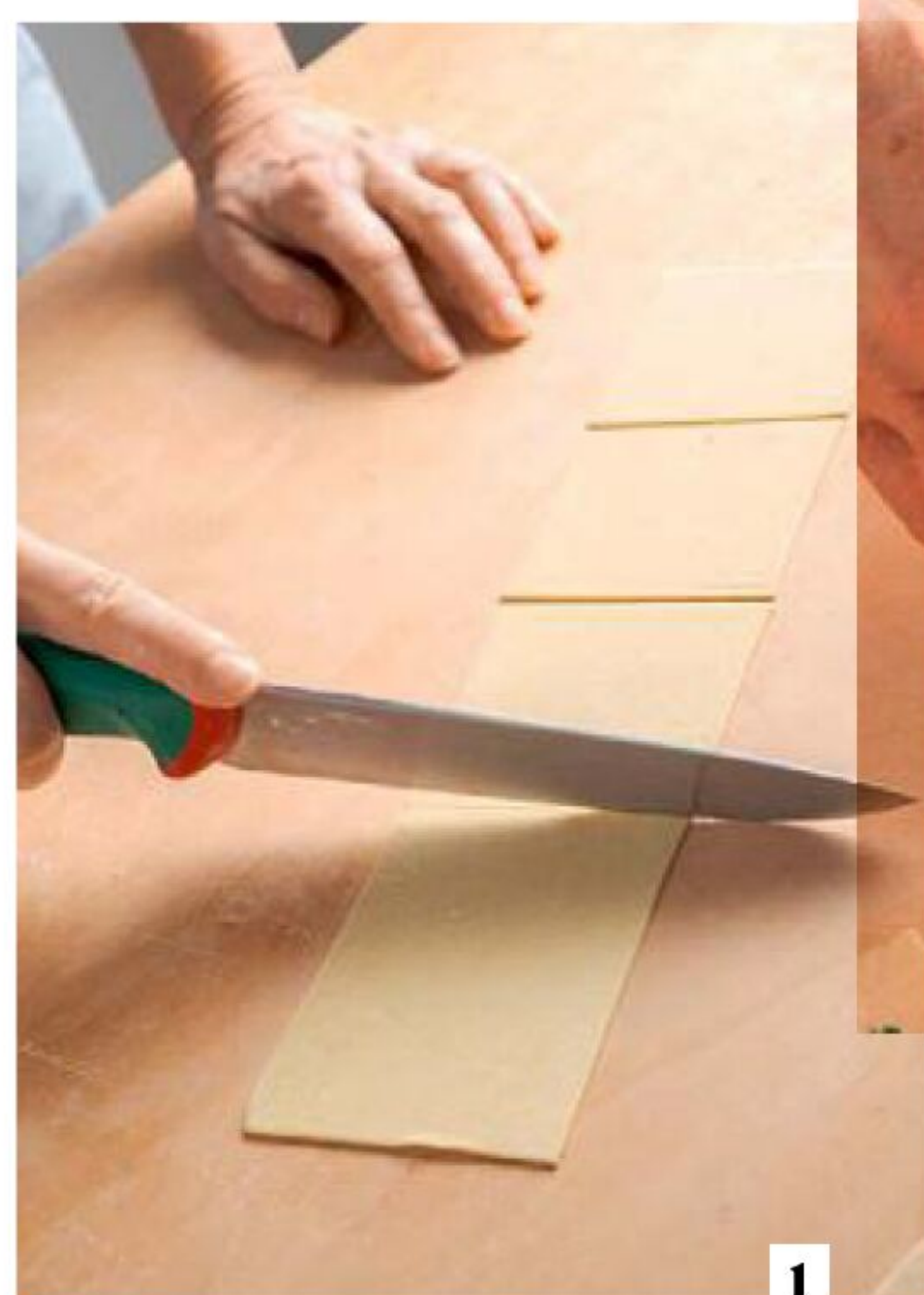
1



2



3



1



2



3

LA FORMA

1 Disponete a fontana 300 g di farina 00, sgusciate al centro 3 uova e unite 1 presa di sale. Lavorate gli ingredienti fino a ottenere un impasto liscio ed elastico; fatelo riposare coperto per mezz'ora. Dividetelo in due parti e stendetelo con la macchinetta in sfoglie sottili passandole due volte per tacca, fino alla quinta. Intagliatele in quadrati di 4 cm di lato.

2 Disponete su ciascuno una nocciola di ripieno. Ripiegate un angolo di un quadrato di pasta sul ripieno.

3 Chiudete i bordi pizzicandoli per sigillarli a spiga. Preparate così tutti i tortelli.

IL CONDIMENTO

1 Lessate i tortelli in abbondante acqua bollente per circa 6 minuti. Intanto fate fondere 100 g di burro a fuoco basso (non deve colorire). Prelevate un po' di tortelli con un mestolo forato.

2 Disponeteli in una ciotola e conditeli con parte del burro fuso e una spolverizzata di parmigiano reggiano Dop grattugiato (100 g in tutto).

3 Procedete così, a strati, fino a condire tutti i tortelli.



1



2



3

culurgionis ogliastrini

IL RIPIENO

1 Sbucciate 1 kg di patate a pasta gialla, lavatele e tagliatele a pezzetti. Lessatele in acqua bollente salata e scolatele. Sbucciate 1 spicchio d'aglio, tritatelo finemente e impastatelo con 120 g di pecorino sardo semistagionato grattugiato.

2 Passate le patate allo schiacciapatate facendole cadere in un'ampia ciotola.

3 Mescolatele con il pecorino all'aglio e 1 cucchiaino di menta lavata e tritata; regolate di sale. Disponete il ripieno in una tasca da pasticciere usa e getta.



LA FORMA

1 Miscelate 150 g di farina 00, 80 g di semola rimacinata di grano duro e una presa di sale. Lavorate il mix con 30 ml di olio e quindi con acqua sufficiente a ottenere un impasto liscio ed elastico; fatelo riposare coperto per mezz'ora. Dividetelo in due parti e stendetelo con la macchinetta in sfoglie sottili passandole due volte per tacca, fino alla quinta. Intagliatele in tanti dischi con un coppapasta di 6 cm di diametro.

2 Farcite ciascun disco con una noce di ripieno aiutandovi con una sac-à-poche.

3 Richiudeteli a portafoglio e pizzicate i bordi per sigillarli a spiga.

IL CONDIMENTO

1 In una padella rosolate 1 spicchio d'aglio sbucciato con 1 foglia di alloro. Unite 800 g di pelati tritati e cuocete per 10 minuti; regolate di sale. Lessate i culurgionis in abbondante acqua bollente salata lasciandoli cuocere per 1 minuto da quando verranno a galla.

2 Prelevate i culurgionis con un mestolo forato, disponeteli nella padella con il sugo (a fuoco spento) e mescolate delicatamente.

3 Cospargete con abbondante pecorino sardo semistagionato grattugiato e smuovete la padella per amalgamarlo.





NEL PROSSIMO NUMERO:
FAGOTTINI E CAMELLE

Liquirizia

È FAMOSA IN TUTTO IL MONDO QUELLA DI CALABRIA. VIENE UTILIZZATA IN ERBORISTERIA E SI TROVA SOTTO FORMA DI CONFETTI, CARAMELLE GOMMOSE, ROMBETTI IN PUREZZA, MA RIDOTTA IN POLVERE È CAPACE DI DARE UNO SPRINT DOLCE-AMARO A PIATTI GOURMET. PROVARE PER CREDERE

a cura di Monica Pilotto, testo di Riccardo Lagorio, foto reportage di Iacopo Munno,
foto dei piatti di Laura Spinelli, ricette di Giovanna Ruò Berchera, in cucina Elena Tettamanzi

Qui sotto, Fortunato Amarelli, amministratore delegato della Amarelli 1731 famosa fin dall'antichità per la produzione di liquirizia in purezza, aromatizzata, gommosa e in confetti. Tutti i prodotti sono confezionati in iconiche confezioni in latta e in carta con design rétro. Accanto a destra, la preparazione della spezzatina, piccoli tronchetti di liquirizia pura prima della fase di lucidatura.



INSALATA DI STOCCO
CON VINAIGRETTE
ALLA LIQUIRIZIA

pag. 128



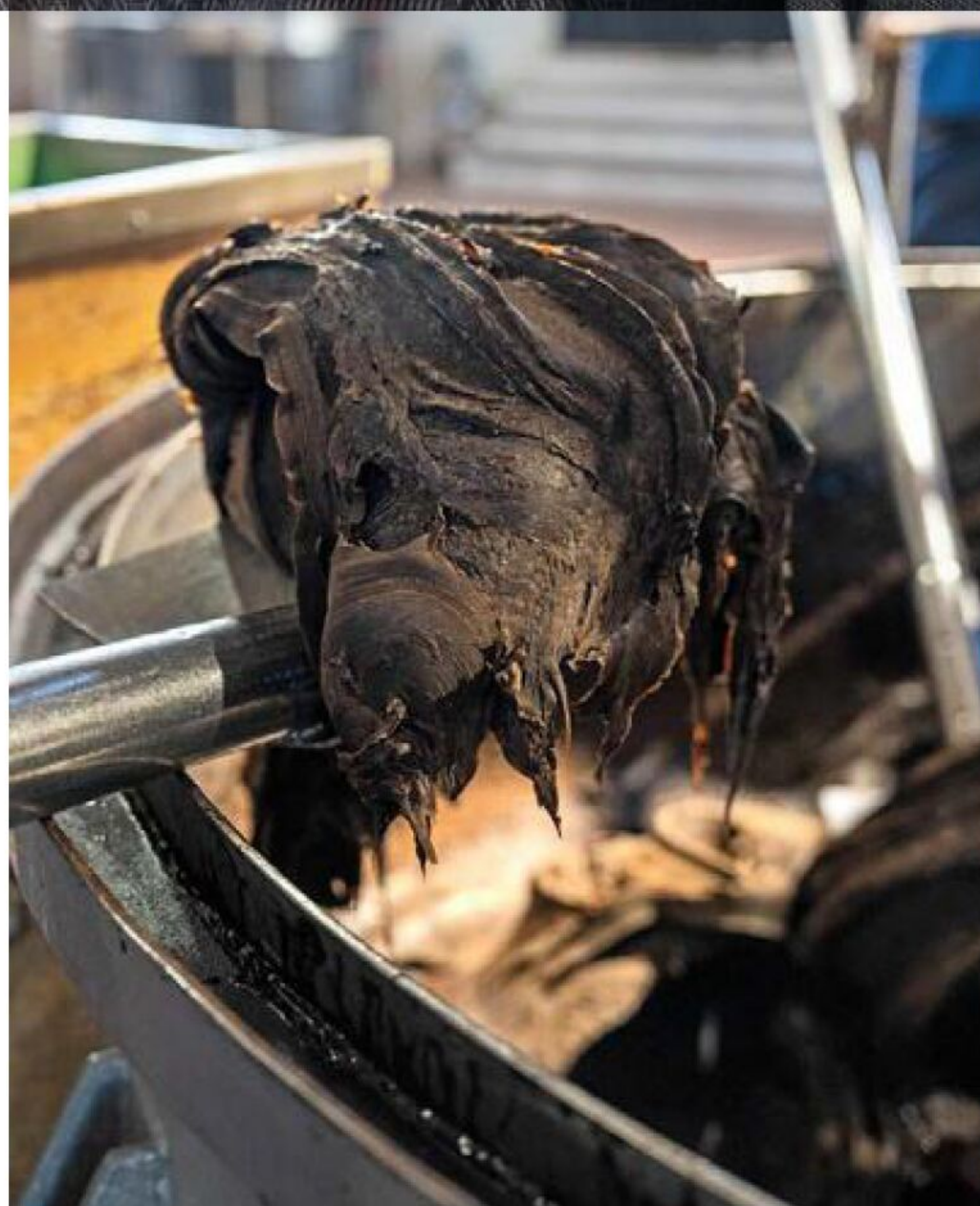
Qui sopra, Vincenzo Romano mostra le piante di liquirizia ottenute nella Piana di Sibari. La famiglia Romano raccoglie le radici fin dal 1940 e le lavora in maniera artigianale. Oggi, oltre ai classici bastoncini e alle caramelle, si trovano anche confetture, tisane ed elisir liquorosi alla liquirizia.

MEDAGLIONI
ALL'AGRODOLCE
DI LIQUIRIZIA

pag. 128



Qui sotto, Luigi Boccuti mostra le preziose radici di liquirizia appena estratte dal terreno; nella stessa giornata verranno portate in laboratorio dove verranno lavate, fatte essiccare, sminuzzate e ridotte a pasta dalla quale si estrae poi il succo.



Qui sopra, una fase della lavorazione della liquirizia: si tratta della massa durante il processo di evaporazione dell'umidità. Una volta raggiunta la giusta consistenza, la pasta viene lucidata e tagliata nelle forme desiderate.



DOLCE AL CIOCCOLATO
BIANCO E LIQUORE
DI LIQUIRIZIA

pag. 128

Tra gli uliveti, appena fuori Calopezzati, si scorgono le colline e i calanchi di Crosia, solchi profondi scolpiti dal tempo che preannunciano la costa jonica della Calabria. Si dice che questi siano i poggi dove si ricava la migliore liquirizia al mondo, la più profumata e la più equilibrata nel contenuto di glicirrizina, molecola che le conferisce il caratteristico sapore dolciastro.

La storia di Luigi Boccuti è legata a doppio filo alle radici di una pianta infestante, la *Glycyrrhiza glabra*, che si raccolgono a intervalli di tre anni su appezzamenti diversi che il giovane apicoltore, olivicoltore e raccoglitore di liquirizia lavora. “A maggio, quando le piante iniziano a germogliare, si intuisce quanto buona sarà la raccolta che si protrarrà da settembre a gennaio. Mio padre svolgeva questo mestiere esclusivamente durante il fine settimana, come integrazione al reddito. Io sono diplomato come perito aziendale, ma non ho resistito al richiamo della terra: le mie radici sono... la liquirizia”. Nel raggio di una decina di chilometri si contano solo due raccoglitori di liquirizia. Un tempo molto numerosi, sono stati decimati dall’emigrazione e dall’abbandono delle pratiche agricole. “Il mio compito consiste nel lavorare con l’erpice per scalzare la terra e portare alla luce le radici della liquirizia che si presentano con due modalità: a chiodo, negli uliveti, fino alla profondità di un metro e mezzo, e a corda nei campi liberi che si infiltrano nel terreno fino a 30 cm. Subito dopo avviene l’estrazione a mano dei rizomi e la creazione di fascine, dette ‘a sàrcina, che pesano da 20 a 30 kg”. Entro la stessa giornata Luigi Boccuti provvede a trasportare le fascine nei laboratori dove verranno lavorate.

Uno di questi, del tutto singolare, si incontra in Contrada Monachelle a Corigliano Rossano, in vista del Pollino. Sull’uscio dello spaccio c’è Vincenzo Romano, terza generazione di produttori e venditori esclusivamente di radice di liquirizia. “La Piana di Sibari è un’area da sempre nota per la crescita spontanea di pregiata radice di liquirizia. Fin dal 1940 la nostra famiglia lavora in maniera artigianale le radici che, dopo essere state estratte dal sottosuolo, vengono pulite dalla terra, lavate, tagliate a dimensione finale e inserite in appositi essiccatoi per estrarne l’eccesso di umidità e stabilizzarle nel tempo”. I bastoncini vengono infine confezionati negli astucci in cartone alimentare

nella versione con corteccia e decorticata. “La liquirizia è un toccasana come antinfiammatorio nelle affezioni tonsillari e antiulcera” spiega Vincenzo. Così, da qualche anno, la famiglia Romano ha messo a punto anche una tisana che ha come ingredienti i frammenti di radice di liquirizia con malva, echinacea e camomilla. L’ultimo nato in casa Romano è un autentico elisir, ottenuto dalla mera infusione di radice di liquirizia in alcol senza l’aggiunta di zucchero o aromi.

A pochi chilometri di distanza si trova Amarelli 1731, una delle società più longeve d’Italia e modello virtuoso nel preservare e valorizzare il patrimonio culturale e produttivo locale legato alla liquirizia. Così strategica per l’economia e la storia di questo prodotto da meritarsi un francobollo emesso da Poste Italiane nel 2004.

“Per buona parte dell’Ottocento la liquirizia ebbe un valore terapeutico, espettorante e digestivo. Poi, con l’arrivo dei prodotti farmaceutici ha assunto la virtù del piacere” afferma l’amministratore delegato Fortunato Amarelli davanti a una teca del museo d’impresa che conserva antichi documenti commerciali e memorabilia di ogni tipo. “Il processo di estrazione è molto simile a quello in uso quando la nostra azienda venne fondata”. Una volta lavate, le radici vengono essiccate, affinché non siano attaccate da muffe, e sfilacciate con appositi pettini uncinati. Segue il processo di estrazione del succo che avviene a 160° e ad alta pressione. Il denso liquido che se ne ottiene, simile a pece, subisce una cottura di alcune ore a 100° per favorire l’evaporazione dell’umidità. Ancora caldo passa in appositi estrusori, per venire infine lucidato a vapore così che il prodotto finale non subisca l’ossidazione. “La spezzatina, liquirizia pura, è il prodotto più classico e rappresenta circa il 40% della nostra produzione, ma i prodotti che si possono ottenere sono praticamente infiniti, compresa la liquirizia in polvere e salata *salmiakki*, che va forte in tutti i Paesi del nord Europa, dalla Finlandia alla Norvegia, dai Paesi Bassi a quelli Baltici”. Per una liquirizia senza confini.

le nostre scelte

**Azienda Agricola
Luigi Boccuti**
Via Antonio Salvatore
Greco, 7
Calopezzati (CS)
Telefono 327591194

**Amarelli 1731 Fabbrica
di Liquirizia**
S.S. 106 Contrada
Amarelli
Corigliano Rossano (CS)
Telefono 0983511219

**Romano Radice
di Liquirizia**
Contrada Monachelle
Corigliano Rossano (CS)
Telefono 098380750



TAPPE DEL GUSTO LIQUIRIZIA

INSALATA DI STOCCO CON VINAIGRETTE ALLA LIQUIRIZIA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI
260 CAL/PORZIONE

500 g di filetto di stoccafisso già ammollato – 1 peperone rosso – 1 peperone giallo – 1 cipollotto di Tropea – 2 cucchiaini di capperi sotto sale – origano – 1 spicchio d'aglio – 1 carota – 1 costa di sedano – 2 scalogni – 1 foglia di alloro – 2 rametti di timo – 1-2 bicchiere di vino bianco secco – 2 cucchiaini di liquirizia in polvere – 4 cucchiaini di aceto di vino – olio extravergine di oliva – sale – pepe nero in grani

1 Sciacquate i capperi e fateli dissalare in un bicchiere di acqua per circa 30 minuti. Ungete i peperoni con un po' di olio e cuoceteli in forno già caldo a 230° per 15-20 minuti. Trasferiteli in una casseruola con coperchio a tenuta, lasciateli intiepidire, poi pelateli, privateli dei semi e dei filamenti e riduceteli a striscioline lunghe circa 6 cm.

2 Portate a ebollizione un litro di acqua in un tegame basso e largo con il vino, l'aglio vestito, gli scalogni sbucciati, il sedano e la carota mondati, l'alloro e il timo. Adagiatevi il filetto di stoccafisso e cuocete a fiamma bassa per 15 minuti dalla ripresa del bollore. Fatelo riposare per 10 minuti nell'acqua di cottura con tegame coperto, poi trasferitelo in un colapasta a sgocciolare.

3 Dividete lo stoccafisso a pezzi delle dimensioni di uno spicchio d'arancia, metteteli in una ciotola con i 2/3 dei peperoni, il cipollotto sbucciato e tagliato a rondelle, i capperi sgocciolati e l'origano. In una ciotola riunite la liquirizia, una presa di sale, il pepe macinato e l'aceto e mescolate con una frusta. Incorporate 5-6 cucchiaini di olio, sbattendo con la frusta fino a ottenere una salsa ben emulsionata. Condite l'insalata e mescolate.

4 Disponete l'insalata al centro dei piatti, sistemate i peperoni rimasti attorno, condite infine con l'emulsione avanzata e servite.

MEDAGLIONI ALL'AGRODOLCE DI LIQUIRIZIA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
340 CAL/PORZIONE

500 g di filetto di maiale nero calabrese – 150 ml di Moscato Passito di Saracena – 4 grossi cipollotti di Tropea – 2 cucchiaini di farina – 2 rametti di rosmarino – 2 foglie di salvia – 1 bicchiere di brodo – 2 cucchiaini di liquirizia in polvere – 60 ml di aceto di vino – olio extravergine di oliva – sale – pepe nero in grani

1 Private i cipollotti della radice, delle foglie esterne e di tutta la parte verde e tagliateli a metà. Tagliate il filetto a medaglioni spessi circa 3 cm e, se volete, legateli con spago lungo la circonferenza per mantenerli in forma, poi infarinateli scuotendo via l'eccesso di farina.

2 Scaldate un filo di olio e le erbe aromatiche in una larga padella antiaderente a fondo spesso e fate rosolare i filetti per poco più di 1 minuto per lato, mantenendo la fiamma vivace. Insieme ai filetti, fate rosolare anche i cipollotti, appoggiandoli sul lato tagliato.

3 In una ciotola emulsionate la liquirizia con l'aceto e il passito, sfumate la carne e i cipollotti, fate evaporare circa metà del liquido a fuoco vivace, voltando una volta i filetti, poi aggiungete un po' di brodo, regolate di sale e pepe macinato e cuocete coperto per 10 minuti circa, mantenendo la fiamma bassa.

4 Servite i filetti con i cipollotti, irrorando il tutto con il relativo fondo di cottura, eventualmente fatto addensare a fuoco alto se non risultasse sufficientemente consistente. Se vi piace, potete guarnire con un paio di peperoncini cruschi (peperoncini essiccati fritti).

DOLCE AL CIOCCOLATO BIANCO E LIQUORE DI LIQUIRIZIA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 5 MINUTI
760 CAL/PORZIONE

200 g circa di biscotti savoiardi morbidi – 200 ml di panna fresca – 130 g di mascarpone – 80 g di cioccolato bianco – 40 g di crema spalmabile di mandorle – 40 g di mandorle tostate tritate grossolanamente – 20 g di cioccolato fondente – 100/150 ml di liquore alla liquirizia – 1 cucchiaino di liquirizia nera in polvere

1 Portate a ebollizione 100 ml di panna e spegnete. Unite 60 g di cioccolato bianco, attendete alcuni istanti, quindi mescolate con un cucchiaino per farlo sciogliere. Aggiungete la crema di mandorle a temperatura ambiente e trasferite il composto in una ciotola. Appoggiatela su acqua ghiacciata e sbattete di tanto in tanto con una frusta. Quindi fate raffreddare in frigo per almeno un'ora.

2 Quando la crema sarà ben fredda incorporate 1 cucchiaino di mascarpone alla volta, sbattendo energicamente con una frusta. Montate poi la panna rimasta e unitela alla crema con movimenti dal basso verso l'alto.

3 Stendete uno strato di crema sul fondo di una terrina rettangolare. Versate il liquore alla liquirizia in una pirofila (diluendolo eventualmente con poca acqua se volete che il dolce sia meno liquoroso) e intingete velocemente i savoiardi, uno per volta. Sistemateli a mano a mano sulla crema, uno accanto all'altro come si fa per il tiramisù. Coprite con uno strato abbondante di crema e proseguite con un altro strato di savoiardi e crema.

4 Grattugiate grossolanamente il cioccolato bianco rimasto e il cioccolato fondente sulla superficie del dolce, aggiungete la granella di mandorle e fate riposare almeno 2-3 ore in frigo. Prima di servire, spolverizzate con la liquirizia in polvere.

sale&pepe shopping

ALDI UOVO AL CIOCCOLATO FONDENTE CON NOCCIOLE

A Pasqua non
può mancare
l'intramontabile
uovo di
cioccolato. Da

provare assolutamente la
versione Gourmet Finest
Cuisine al cioccolato fondente,
certificato Rainforest Alliance,
con il 40% di nocciole intere.
Perfetto per gli amanti del
cioccolato fondente e non, le
nocciole vanno a bilanciare il suo
sapore tipicamente amaro.

PASTICCERIA FRACCARO *le Colombe*

Pasticceria Fraccaro, simbolo di
eccellenza dal 1932, celebra la Pasqua
2025 con una collezione di colombe che
unisce tradizione e innovazione. Oltre
alla Classica, soffice e profumata,
propone varianti sorprendenti come
pera e cioccolato, pesca e mandorle,
crema al limone e ciliegie con mirtilli
rossi. Il packaging raffinato, con fiocchi
colorati e dettagli floreali, rende ogni
colomba un regalo perfetto per
celebrare la dolcezza della festa con
amici e familiari.



TESORI DELL'ARCA CONIGLIETTI DI CIOCCOLATO

Realizzati con cioccolato al latte
e un ripieno cremoso alle nocciole,
i coniglietti rappresentano il simbolo
della Pasqua e un dolce pensiero
che conquista grandi e piccoli.
Con la loro forma giocosa
e irresistibile, questi deliziosi
cioccolatini sono perfetti per
arricchire i cesti pasquali, decorare
la tavola delle feste o regalare
un momento di pura golosità.



CADIS 1898

Maximilian I celebra la Pasqua
presentando Monti Lessini Doc
Extra Brut Metodo Classico,
uno spumante unico nato
da eccellenti uve Durella
coltivate sulle colline dei
Monti Lessini tra Verona
e Vicenza in un territorio
vulcanico. La caratteristica
principale è la
freschezza accattivante,
accompagnata da
una nota minerale
che incrementa la
piacevolezza. Il finale
è persistente con una
sensazione retrolfattiva
che ricorda la mandorla
e la crosta di pane.



Colomba al gin di Muzzi Antica Pasticceria

Muzzi Antica Pasticceria celebra la
Pasqua con un nuovo dolce lievitato
in cui la tradizione pasticceria
incontra la voglia di sperimentare e
osare. Grazie alla collaborazione con
Milano Élite Dry Gin, la colomba al
gin, della linea di lievitati Imbibiti,
mescola i migliori ingredienti come
lievito madre, cubetti di limone
canditi e bagna al gin lasciata
riposare 48 ore.



PANPIUMA Pan Piumino

Pan Piumino, con il suo nuovo
pack decorato con stelline e teneri
coniglietti, celebra la gioia della Pasqua
unendo tradizione e fantasia. Il pane
senza crosta, ideale per i più piccoli,
è preparato con soli sei ingredienti
biologici, senza zuccheri aggiunti
né conservanti. La sua consistenza
soffice e il gusto autentico lo rendono
perfetto per ricette dolci e salate,
accompagnando ogni momento della
giornata con qualità e semplicità.

NEL NUMERO DI MAGGIO in edicola dal 23 aprile

sale&pepe
Mens Sana Edizioni

aprile 2025

DIRETTORE EDITORIALE
Maurizio Belpietro

DIRETTORE RESPONSABILE
Laura Maragliano - laura.maragliano@mensedizioni.it

REDAZIONE
Livia Fagetti CAPOREDATTORE - livia.fagetti@mensedizioni.it
Enza Dalessandri CAPOREDATTORE - enza.dalessandri@mensedizioni.it
Lisa Bernardinello CAPOREDATTORE - lisa.bernardinello@mensedizioni.it
Cristiana Cassé CAPOSERVIZIO - cristiana.casse@mensedizioni.it
Monica Pilotto VICECAPOSERVIZIO - monica.pilotto@mensedizioni.it
Silvia Bombelli - silvia.bombelli@mensedizioni.it
Daniela Falsitta - daniela.falsitta@mensedizioni.it
Ivana Novelli - ivana.novelli@mensedizioni.it
Marina Pozzoli - marina.pozzoli@mensedizioni.it
Andrea Truzzi - andrea.truzzi@mensedizioni.it
Silvia Viganò - silvia.vigano@mensedizioni.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Cinzia Campi RESPONSABILE - cinzia.campi@mensedizioni.it
ICONOGRAFICO
Paolo Riosa - paolo.riosa@mensedizioni.it

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO Stefania Aledi, Alkèmia, Alessandra Avallone, Aura Basso, Vittorio Castellani, Laura Cereda, Daniele Cernilli, Claudia Compagni, Emanuela De Santis, Ernesto Fagiani, Gian Marco Folcolini, Stefania Giorgi, Riccardo Lagorio, Maurizio Lodi, Francesca Moscheni, Iacopo Munno, Antonella Pavanella, Giovanna Ruò Berchera, Marco Sacco, Francesca Salvemini, Sandro Sangiorgi, Felice Scoccimarro, Luciana Squadrilli, Laura Spinelli, Michele Tabozzi, Francesca Tagliabue, Elena Tettamanzi, Thorsten Suedfels/Essen&Trinken/Sunray Photo

SOCIETÀ EDITRICE: Mens Sana Edizioni Srl, sede legale e amministrativa: Via Vittor Pisani, 28, 20124 – Milano (MI).
Amministratore unico: Maurizio Belpietro
Registrazione del Tribunale di Milano - Numero 464 del 08/09/1986

PUBBLICITÀ: Mediasei srl a socio unico - Via Vittor Pisani, 28
20124 – Milano, adv@mediasei.it +39 0282197516

DISTRIBUZIONE: Press-Di srl - Via Mondadori, 1
- 20090 Segrate (MI) fax 045.8884378

STAMPA: Effeprinting srl, Loc. Miole, SNC, 67063 Le Campora AQ

REDAZIONE: Via Vittor Pisani, 28 – 20124 Milano

ABBONAMENTI: È possibile avere informazioni o sottoscrivere un abbonamento tramite il sito www.abbonamenti.it/sei
email info.abbonamenti@directchannel.it.

Telefono dall'Italia: 02 49572008. Il servizio abbonati è in funzione dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 19

ARRETRATI: A cura di Press-Di Distribuzione Stampa e Multimedia S.r.l.
- 20090 Segrate (MI). Le edicole e i privati potranno richiedere gli arretrati tramite e-mail agli indirizzi collez@pressdi.it e arretrati@pressdi.it

indirizzi

• ARIETE,
ariete.store - ariete.net

• BROSTE COPENHAGEN,
distr. da MVH, mvh.it

• C&C MILANO,
cec-milano.com

• CECOTEC,
amazon.it

• CILIO,
distr. da Schoenhuber,
schoenhuber.com

• CROCKPOT,
distr. da Nital, nital.it -
crockpotitalia.it

• DANIELA SEMOLA,
lg: @danicerase

• EASY LIFE,
easylife.boutique

• EMILE HENRY,
distr. da Maino Carlo,
mainocarlo.it

• FRANCESCA REITANO,
francescareitano.com

• IVV,
ivv1952.it

• KÜNZI,
kunzigroup.com

• LA FABBRICA DEL LINO,
lafabbricadellino.com

• LSA INTERNATIONAL,
distr. da Maino Carlo,
mainocarlo.it

• LEAVES CERAMICS,
leavesceramics.com

• MADAME STOLTZ, distr. da
MVH, mvh.it

• MAISONS DU MONDE,
maisonsdumonde.com

• MARAZZI,
marazzi.it

• MOULINEX,
moulinex.it

• MUITOMAS,
muitomas.com

• NINJA,
in vendita da Kasanova,
kasanova.com

• ONCE MILANO,
oncemilano.com

• PAINT UP,
paintup.it

• PHILIPS,
philips.it

• PINTI INOX,
pinti.it

• RUSSELL HOBBS,
russellhobbs.com

• SABRINA FORMICA,
sabrinaformica.com

• SAGE,
distr. da Phorma, phorma.com

• SARA FONTANA,
lg: @sarfonta

• SOCIETY LIMONTA,
societylimonta.com

• STAMPERIA BERTOZZI,
bertozzi.store

• STEFANO TONIOLO
CERAMICHE,
Fb: [tonioloceramiche](https://www.facebook.com/tonioloceramiche)

• TESCOMA,
tescomaonline.com

• TONIOLO CERAMICHE,
lg: @tonioloceramiche

• ZARA HOME, zarahome.com

**Maggio, tempo di ASPARAGI bianchi:
delicati e consistenti esaltano un ghiotto
piatto di tagliolini, una torta salata,
un risotto... • tempo di ERBE SPONTANEE
da raccogliere e gustare in frittate, ravioli
e quiche • e di COTOLETTE da guarnire
con intingoli e verdure • le CROSTATE,
poi, hanno nuovi gusci e accolgono farce
delicate • e ancora ci sono le FRAGOLE,
il LAMBRUSCO e tanto altro**

Informativa sulla Privacy

I dati personali forniti verranno trattati in conformità con il Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR). Il titolare del trattamento è Mens Sana Edizioni S.r.l. I dati saranno trattati per finalità editoriali, inclusa la pubblicazione di contenuti e l'invio di comunicazioni relative ai nostri prodotti e servizi. Il trattamento si basa sul consenso dell'interessato, che può essere revocato in qualsiasi momento. Hai il diritto di accedere, correggere o cancellare i tuoi dati personali. Per esercitare questi diritti, contattaci alla email privacy@mensedizioni.it. I dati saranno conservati per il tempo necessario a soddisfare le finalità per cui sono stati raccolti. Per maggiori informazioni, consulta la nostra informativa completa sulla privacy disponibile al seguente link: www.mensedizioni.it/privacy-policy



Accertamento n. 36 - Certificato n. 9358
rilasciato il giorno 06/03/2024
Rilasciato a Editore Stile Italia Edizioni S.r.l.

Gentile Lettore/Abbonato,

desideriamo informarti che Stile Italia Edizioni Srl in liquidazione è stata oggetto di scissione parziale in favore della società Mens Sana Edizioni Srl, ricomprendendo in tale operazione il trasferimento delle testate Confidenze, Sale&Pepe e Starbene. Mens Sana Edizioni Srl è subentrata dunque nei rapporti contrattuali relativi al tuo abbonamento precedentemente attivato a Sale&Pepe. Di conseguenza, i dati personali che sono stati raccolti da Stile Italia Edizioni Srl sono stati comunicati a Mens Sana Edizioni Srl che ne è divenuta titolare del trattamento ai sensi dell'art. 4 n.7 del Regolamento Europeo n. 679/2016 per le finalità legate alla gestione della testata. Ti informiamo inoltre che i tuoi dati personali continueranno ad essere trattati secondo le politiche di gestione e trattamento di dati personali adottate in precedenza, in particolare Mens Sana Edizioni Srl tratterà i tuoi dati personali per le stesse finalità e con le stesse modalità per le quali sono stati raccolti in fase di instaurazione del rapporto contrattuale con Stile Italia Edizioni Srl in liquidazione, nel pieno rispetto dei principi in materia di protezione dei dati personali previsti dal GDPR e di qualsiasi normativa applicabile. Per maggiori dettagli su come i tuoi dati vengono trattati, ti invitiamo a consultare la nostra informativa sulla privacy al seguente link www.mensedizioni.it/privacy-policy. Per qualsiasi domanda o chiarimento, non esitare a contattarci alla e-mail: privacy@mensedizioni.it

Ti ringraziamo per la continua fiducia e per il sostegno dimostrato.
Cordiali saluti
Mens Sana Edizioni Srl

vip.coop



IL PARADISO delle mele

Un sapore inconfondibilmente alpino con un mantello rosso scuro. Red Delicious: la nostra bellezza rossa.

COMPRA LE
NOSTRE MELE
ONLINE





BRANDANI®

ITALIAN STYLE

CALPSO
COLLECTION



servizioclienti@brandani.it
www.brandani.it